

BENT'UP

ENCOLADO DE LOS VINOS

Bentonita de alto rendimiento para la flotación. Vinos finales.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Específicamente para usar en flotación:

BENT'UP es una arcilla de montmorillonita que es particularmente adecuada para la flotación.

En el ensayo realizado, **BENT'UP** demostró ser de alto rendimiento, combinando efectividad y claridad, compactación de sedimentos y rápidos tiempos de flotación.

Para la clarificación y estabilización de mosto y vino

BENT'UP tiene excelentes propiedades clarificantes. De hecho, es posible adsorber moléculas de la carga opuesta y, sobre todo, de proteínas.

En la fase de clarificación de mosto y vino, **BENT'UP** es eficaz en la eliminación de fracciones de proteínas, complejos enzimáticos con actividad oxidasa (polifenol oxidasa) y fracciones fenólicas inestables. La acción de **BENT'UP** es beneficioso para los vinos jóvenes, tanto para una buena clarificación como para mejorar la estabilidad del producto a lo largo del tiempo. En los vinos blancos, la eliminación de la proteína termolizable hace posible prevenir la posible turbidez. En los vinos tintos, la eliminación de algunas fracciones polifenólicas particularmente reactivas permite reducir la precipitación de la materia colorante en la botella.

↓ MODO DE EMPLEO

Agregue **BENT'UP** al agua fría (relación 1:20). Deje reposar durante 3 a 6 horas, homogeneice la solución y agréguela al mosto mientras se bombea el vino.

La forma granulada de **BENT'UP** significa que el producto se dispersa fácilmente sin grumos. Finalmente, gracias a la calidad de las materias primas utilizadas, **BENT'UP** no libera olores o sabores extraños en el vino.

↓ DOSIS RECOMENDADAS

- 30-80 g/hL o más en los casos más difíciles.

↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

- 15 kg sacos

Una vez hecha, la fórmula se utilizará el mismo día.

Almacenar en un lugar seco, sin olores, a una temperatura entre 10 y 25 ° C, protegido de las corrientes de aire y la luz.