

BENTO G

CORRECTEURS

Bentonites dédiées à la résolution des problèmes de gerbage des vins effervescents.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cette formulation s'utilise de façon préventive afin de prévenir des risques potentiels de gerbage, lorsque des essais préliminaires montrent un gerbage non-expliqué (GNE) à l'ouverture des bouteilles.

BENTO G est une sélection de bentonites sodiques activées permettant de réduire les problèmes de gerbage parfois observés sur les vins effervescents, aussi bien en méthode Charmat que traditionnelle.

Elle s'utilise de façon préventive en cuve sur vins clairs ou de façon curative en cuve au cours d'une prise de mousse (méthode Charmat).

MISE EN OEUVRE

Disperser BENTO G dans 10 à 20 fois son poids en eau froide et laisser reposer pendant 3 à 6 heures en pratiquant plusieurs agitations successives. Veillez à obtenir une préparation homogène, sans grumeaux, incorporez au vin à traiter et procédez à une homogénéisation de **la cuve**.

Laisser sédimenter la bentonite avant toute opération de transfert de vin ou filtration.

Pour des cas particuliers, la BENTO G pourra être spécifiquement préparée en version prête à l'emploi (consulter votre œnologue pour cela).

DOSE D'EMPLOI

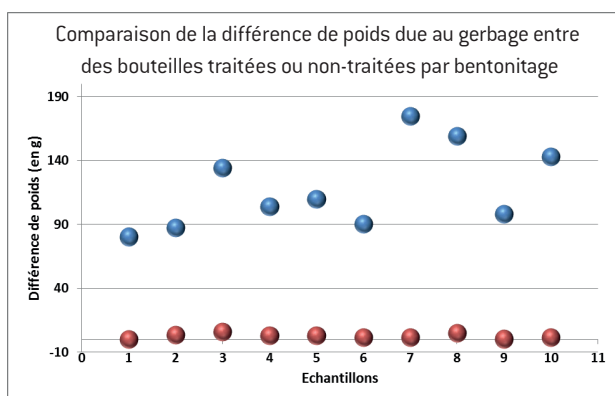
- 20 à 40 g/hl

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 5 kg ou 10L (version Prête à l'Emploi)

À conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert, le produit doit être utilisé rapidement.



*Exemple de résultats de traitement d'une même cuvée d'assemblage (méthode champenoise) par la **BENTO G** après remuage et dégorgement (environ 10 jours après traitement) : Le traitement (ici 12g/hL) révèle un gerbage annihilé alors que le Témoin se montre toujours très gerbeur.*

Dans le cas précis, ce dégorgement final est effectué à la température de la cave, 14°C.

- Témoin
- Traitement avec **BENTO G**