

# BENTONITE L 100

## ВИНИФИКАЦИЯ - СТАБИЛИЗАЦИЯ

Водная суспензия бентонита (100 г/л)

### ▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Бентонит используется в качестве обработки во время брожения для того, чтобы облегчить седиментацию дрожжевых осадков при завершении процесса спиртового брожения, способствовать стабильности в отношении белковых помутнений, улучшить фильтруемость и осветление вина.

### ▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Хорошо перемешать перед использованием.

Ввести **БЕНТОНИТ Л 100** в вино или сусло при помощи специального устройства для задачи оклеивающих материалов в потоке [фр. - raccord de collage].

### ▶ ДОЗИРОВКА

- Сусло: 20 - 100 сл/гл [20 - 100 мл/дал]
- Вино: 10 - 50 сл/гл [10 - 50 мл/дал]

### ▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- По 10 л, 1000 л

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 до 25°C, защищая от попадания света.