

BENTOSTAB GRANULÉS

VINIFICATION - CLARIFICATION

Bentonite sodique activée, granulée, hautement déprotéinisante (silicates d'alumine hydratés appartenant au groupe des montmorillonites)

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La formulation de **BENTOSTAB GRANULEE** offre les avantages suivants :

- Facilité d'utilisation et sécurité d'emploi
- Meilleure dispersion
- Pouvoir de déprotéinisation extrêmement performant (85 %)
- Très bon tassement des lies (bon pouvoir clarifiant)
- Préserve l'intensité aromatique des vins

MISE EN OEUVRE

Verser **BENTOSTAB GRANULEE** dans 10 fois son poids d'eau en maintenant une forte agitation pour éviter la formation de grumeaux. Laisser hydrater la suspension pendant 6 à 24 heures en pratiquant une agitation toutes les 6 h. Agiter énergiquement pour obtenir une préparation homogène avant incorporation dans la cuve grâce à un raccord de collage ou en effectuant un brassage d'homogénéisation. L'emploi d'eau chaude (50° C) est recommandé pour optimiser la réhydratation.

DOSE D'EMPLOI

- sur moût : 20 à 80 g/hL
- sur vin : 20 à 50 g/hL

Le dosage est à raisonner selon l'instabilité protéique des vins, se référer aux tests de stabilité protéique effectués en laboratoire.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.