

BENTOSTAB POUDRE

VINIFICATION - CLARIFICATION

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

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En vinification dans les moûts blancs et rosés (durant la fermentation alcoolique) **BENTOSTAB POUDRE** facilite la clarification et la précipitation des protéines.

En clarification sur les vins blancs, **BENTOSTAB POUDRE** permet de stabiliser les vins vis à vis des protéines.

La finesse des particules de montmorillonite de **BENTOSTAB POUDRE** lui donne une faculté optimale de gonflement dans l'eau et une grande capacité à entraîner des colloïdes.

BENTOSTAB POUDRE assure une stabilité protéique (pouvoir de déprotéinisation de 75 %) et améliore l'efficacité du passage au froid et la filtrabilité des vins.

MISE EN ŒUVRE

Verser **BENTOSTAB POUDRE** 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 : 30 à 100 g/hL
- sur vin : 10 à 70 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.