

BENTOSTAB POUUDRE

ВИНИФИКАЦИЯ - СТАБИЛИЗАЦИЯ

Бентонит для депротенинизации (удаления белков)

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

В процессе винификации белых и розовых вин [при спиртовом брожении] добавление в сусло препарата **БЕНТОСТАБ порошок** способствует осветлению и осаждению белков.

Применяемый при осветлении белых вин **БЕНТОСТАБ порошок** способствует стабилизации белков.

Измельченность частиц монтмориллонита в препарате **БЕНТОСТАБ порошок** обеспечивает оптимальные возможности набухания в воде и высокую способность осаждать коллоиды.

БЕНТОСТАБ порошок обеспечивает стабильность в отношении белковых помутнений и улучшает эффективность обработки холодом и фильтруемость вина.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести **БЕНТОСТАБ порошок** в 20-кратном объёме холодной воды, подсыпая его малыми порциями и распыляя равномерно. Производить постоянное перемешивание во время этой операции, чтобы избежать образования комков. Затем оставить для набухания.

Ввести в сусло или вино при перекачивании ёмкости снизу вверх [«ремонтаж»], или при помощи специального устройства для задачи оклеивающих материалов [фр. - raccord de collage].

▶ ДОЗИРОВКА

- От 30 г до 100 г/гл - в сусло
- От 10 г до 70 г/гл - в вино [виноматериал]

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- В пакетах по 1 кг, 5 кг, в мешках по 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.

После вскрытия упаковки использовать продукт в течение короткого периода времени.