

# INOBENT™

## CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**INOBENT™** facilita la sedimentación de las lías al término de la fermentación alcohólica.

**INOBENT™** posee un débil poder desproteinizante y no quita los elementos necesarios para la segunda fermentación alcohólica. Por lo tanto, se puede asegurar una mejor persistencia de la espuma.

La finura de las partículas de montmorillonita de **INOBENT™** le otorga una capacidad óptima para hincharse en agua así como una gran capacidad para captar coloides.

**INOBENT™** mejora además la filtrabilidad de los vinos y la eficiencia de la estabilización por frío.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Diluir una parte de **INOBENT™** en forma de fina lluvia en 20 partes de agua fría. Agitar permanentemente durante este proceso para evitar la formación de grumos. Dejar hinchar la bentonita durante 6 a 12 horas.

Incorporar al mosto o al vino mediante remontaje o con ayuda de un tubo de Venturi.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- De 20 g a 100 g/hL en mostos.
- De 10 g a 50 g/hL en vinos blancos.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg, 25 kg

Conservar en lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25° C.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.