

INOBENT

VINIFICATION - CLARIFICATION

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

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

INOBENT facilite la sédimentation des lies en fin de fermentation alcoolique.

INOBENT possède un faible pouvoir déprotéinisant (55%), ainsi il n'enlève pas les éléments nécessaires à la deuxième fermentation alcoolique. Une meilleure tenue de la prise de mousse est donc assurée.

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

INOBENT améliore ainsi la filtrabilité des vins et l'efficacité du passage au froid.

↓ MISE EN ŒUVRE

Verser **INOBENT** 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 12 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 100 g/hL.
- Sur vin blanc: 10 à 50 g/hL

↓ 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.