

# ИНОБЕНТ

## ВИНИФИКАЦИЯ - СТАБИЛИЗАЦИЯ

### ▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

**ИНОБЕНТ** облегчает седиментацию дрожжевых осадков при завершении спиртового брожения.

**ИНОБЕНТ** обладает слабой способностью к адсорбции белков, поэтому не удаляет компоненты, необходимые для проведения вторичного брожения, следовательно, обеспечивается лучшая устойчивость пены.

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

Таким образом, **ИНОБЕНТ** улучшает фильтруемость вина и эффективность обработки холодом.

### ▶ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Развести **ИНОБЕНТ** в 20-кратном объеме холодной воды, подсыпая его малыми порциями и распыляя равномерно. Производить постоянное перемешивание во время этой операции, чтобы избежать образования комков. Оставить бентонит набухать в течение 6 -12 часов.

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 20 г до 100 г/гЛ - в сусло
- От 10 г до 50 г/гЛ - в белое 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.