

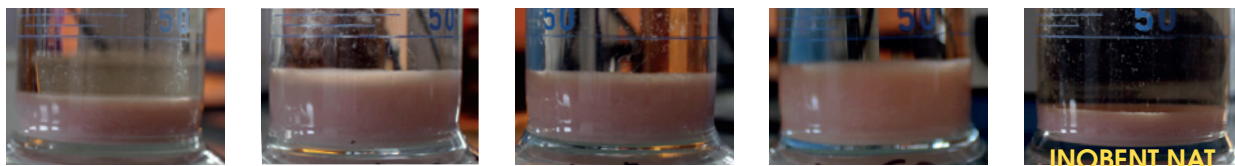
INOBENT NAT

VINIFICATION - CLARIFICATION

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

INOBENT NAT est une bentonite sodique-calcique naturelle, **non-activée** et granulée, spécifiquement dédiée à la clarification des moûts et des vins. Sa forme **granulée** garantit une dispersion plus efficace que les bentonites sous forme poudre.

Cette bentonite fait partie des bentonites calco-sodiques montrant de très bonnes propriétés de floculation et de tassement. **INOBENT NAT** permet 25 % de volume de sédiments en moins soit un plus grand volume de jus ou de vin obtenu au soutirage.



Comparaison du tassement de INOBENT NAT avec d'autres bentonites du marché.

INOBENT NAT interagit avec les protéines et permet une excellente stabilisation colloïdale des vins blancs et rosés.

Bien que non-activée, **INOBENT NAT** possède les mêmes caractéristiques que les bentonites activées, comme un relargage négligeable des métaux.

INOBENT NAT est non activée et donc autorisée selon le Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA

MISE EN OEUVRE

Verser **INOBENT NAT** dans 10 fois son poids d'eau en maintenant une forte agitation pour éviter la formation de grumeaux. Laisser hydrater la bentonite 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

- 20 à 100 g/hL sur moûts.
- 10 à 50 g/hL sur vins blancs et rosés.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sac de 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. Une fois mise en suspension, la préparation s'utilise dans la journée.