

Compact Due

BENTONITE SODICO-CALCICA

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Nei succhi di frutta

Compact Due è indicata in modo particolare per il trattamento chiarificante dei succhi di frutta.

Dopo chiarifica con Compact Due i succhi risultano decisamente più stabili ai fenomeni di intorbidamento o precipitazione.

Ottimi risultati si ottengono anche nella chiarifica degli aceti.

La buona qualità delle materie prime impiegate per Compact Due preserva il prodotto trattato da cessioni di odori o sapori anomali e sgradevoli.

Chiarifica dei mosti e dei vini

Nel trattamento dei mosti e dei vini la bentonite Compact Due esprime un buon potere adsorbente nei confronti delle sostanze proteiche presenti e degli enzimi ossidasici. I flocculi formati causano il trascinarsi e la sedimentazione delle altre sostanze colloidali presenti, principale causa della torbidità del mosto o del vino. L'eliminazione delle più comuni fonti di instabilità permette di ottenere, oltre alla limpidezza del mezzo, anche una sua maggiore stabilità.

Composizione

Bentonite [E 558] attivata.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Da avorio a nocciola chiaro.

Umidità media: < 10%

Perdita alla calcinazione: 4,5-5,5%

pH (2%): 9,0-10,0

SiO₂: 71,5%

Al₂O₃: 11,5%

Fe₂O₃: 1,8%

CaO: 1,6%

MgO: 0,85%

Na₂O: 0,8%

K₂O: 1,6%

Pb cedibile: < 6 ppm

Dosaggio

Fino a 200 g/hl nei succhi di frutta.

70-150 g/hl nei mosti, nei vini giovani e negli aceti.

40-100 g/hl o più nei vini riposati, secondo il grado di torbidità.

Modalità d'impiego

Aggiungere Compact Due in acqua fredda (rapporto 1:10). Lasciar riposare per 8-12 ore, omogeneizzare la soluzione e aggiungerla alla massa durante un rimontaggio.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Avvertenze

L'aggiunta di Compact Due deve seguire l'eventuale effettuazione del trattamento enzimatico.

Confezioni

Cod. 112850 - sacchi da 25 kg



Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa.
Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.