

# E-Benthon Extra

## BENTONITE SODICA ATTIVATA

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

Bentonite sodica attiva, in polvere, di elevata efficacia. Da impiegare per i trattamenti chiarificanti e stabilizzanti dei mosti e dei vini. La flocculazione di E-Benthon Extra avviene in tempi rapidi e la feccia che si deposita è compatta.

### Chiarifica dei mosti

La superficie di E-Benthon Extra possiede carica negativa, questo permette reazioni di combinazione con le sostanze, presenti nei mosti, dotate di carica positiva, in particolar modo i complessi proteici.

La formazione e la successiva precipitazione dei flocculi, trascina anche altre sostanze colloidali, quali le pectine. Il trattamento dei mosti con E-Benthon Extra elimina quindi le cause della torbidità. L'azione è drastica anche verso gli enzimi ossidasici assai abbondanti nelle vendemmie bottrizzate.

### Chiarifica dei vini

Dopo la fermentazione, il trattamento con E-Benthon Extra consente, nei vini rossi di raggiungere una maggiore stabilità della materia colorante, grazie all'adsorbimento dei polifenoli instabili. Nei vini bianchi si ha sottrazione del materiale proteico eventualmente presente, prevenendo in questo modo la formazione di intorbidamenti e velature.

### In fermentazione

Durante la fermentazione alcolica l'aggiunta di E-Benthon Extra è un valido coadiuvante del metabolismo blastomicetico, si ha infatti adsorbimento di eventuali inibenti e un supporto per i lieviti stessi, che risultano meglio dispersi nel mezzo.

### Composizione

Bentonite [E 558] attivata.

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Da avorio a nocciola chiaro.

Umidità: < 15%

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

pH (5%): 8,9-9,9

SiO<sub>2</sub>: 70,0-73,0%

Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 13,0 – 14,0%

Na<sub>2</sub>O: 1,8%

K<sub>2</sub>O: 1,0 – 1,4%

MnO: < 0,1%

MgO: 2,0 – 3,0%

P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>: 0,2 – 0,4%

Pb: < 3 ppm

As: < 1,5 ppm

Ca solubile < 0,8%

Na solubile < 1,0%

Fe solubile < 0,06%

### Dosaggio

50-100 g/hl nei mosti e nei vini giovani.

20-60 g/hl o più nei vini riposati, secondo il grado di torbidità.

### Modalità d'impiego

Aggiungere E-Benthon Extra in acqua fredda (rapporto 1:10).

Lasciar riposare per 8-12 ore, omogeneizzare la soluzione e aggiungerla alla massa durante un rimontaggio.

### Conservazione

Nella confezione originale e in ambiente asciutto, il prodotto mantiene le sue caratteristiche originali per lungo periodo.

### Confezioni

Cod. 112602 - pacchetti da 1 kg

Cod. 112800 - 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