

# Pentagel

## BENTONITE SODICA ATTIVATA

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

Bentonite sodica attiva ad altissima efficacia. Indicata sia per lo sfecciamento dei mosti sia per la chiarifica e stabilizzazione dei vini. La superficie di Pentagel è dotata di carica netta negativa, questo la rende particolarmente reattiva nei confronti di sostanze di carica opposta, quali le proteine, che vengono adsorbite. I flocculi che si formano, precipitando, trascinano con sé altri colloidali, quali polifenoli e polisaccaridi.

### Impiego nei mosti

Pentagel aggiunta in fase di chiarifica dei mosti permette di eliminare i complessi proteici, i colloidali fenolici e parte delle sostanze pectiche. Particolarmente vantaggioso è l'impiego di Pentagel qualora si sia in presenza di uve colpite da marciume, la grande affinità di questa bentonite per le sostanze proteiche permette infatti di rimuovere dal mosto enzimi quali laccasi e polifenolossidasi, responsabili dell'insorgere della casse ossidasica. Pentagel può anche essere usata durante la fermentazione alcolica. Aggiunta nelle primissime fasi fermentative, oltre all'attività chiarificante, svolge anche un'azione positiva nella regolazione della fermentazione. Pentagel è infatti in grado di eliminare i residui fitosanitari presenti nel mosto e deleteri per il corretto metabolismo blastomicetico; è inoltre un supporto per le cellule di lievito, che risultano più omogeneamente distribuite nel mezzo.

### Impiego nei vini

Nei vini nuovi Pentagel svolge un ruolo al contempo chiarificante e stabilizzante. Nei vini bianchi particolarmente importante risulta l'assorbimento delle proteine termolabili, responsabili della casse proteica. Nei vini rossi si ha la sottrazione dei complessi polifenolici instabili che, per effetto delle basse temperature, possono precipitare. Pentagel non cede odori e sapori estranei al vino e, inoltre, forma sedimenti ridotti e compatti.

### Composizione

E 558 Bentonite attivata.

### Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: grigio.

pH (2%): 9-10

Umidità: <10%

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

SiO<sub>2</sub>: 73,5%

Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 15%

Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 1,9%

CaO: 0,9%

MgO: 3,5%

Na<sub>2</sub>O: 2%

K<sub>2</sub>O: 0,6%

Pb: <6 ppm

### Dosaggio

20-30 g/hl nei mosti.

10-20 g/hl nei vini e altre bevande.

### Modalità d'impiego

Disperdere Pentagel in acqua, agitando leggermente, nella proporzione di 1 kg in 20-25 litri di acqua. Attendere circa 2 ore e agitare energicamente finché la massa gelatinosa non diventi omogenea. Lasciar riposare la soluzione 8-12 ore e agitare prima di aggiungerla in filo sottile alla massa da trattare.

### Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

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

### Avvertenze

Aggiungere Pentagel solo dopo eventuale enzimaggio.

### Confezioni

Cod. 119352 - pacchi da 2 kg

Cod. 119400 - sacchi da 10 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