

BENTOSTAB POUDRE

CHIARIFICA - STABILIZZAZIONE

Bentonite deproteinizzante

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Nella vinificazione dei mosti bianchi e rosati (durante la fermentazione alcolica) **BENTOSTAB POUDRE** facilita la chiarifica e la precipitazione delle proteine.

Nella chiarifica dei vini bianchi, **BENTOSTAB POUDRE** permette di stabilizzare i vini nei confronti delle proteine.

La finezza delle particelle di montmorillonite di **BENTOSTAB POUDRE** gli conferisce un potere ottimale di rigonfiamento in acqua e una grande capacità di trasportare i colloidi.

BENTOSTAB POUDRE assicura la stabilità proteica e migliora la stabilizzazione a freddo dei vini.

MODI D'IMPIEGO

Diluire **BENTOSTAB POUDRE** a filo in 20 volte il suo peso con acqua fredda. Mantenere in agitazione costante durante questa operazione per evitare la formazione di grumi. Lasciare quindi rigonfiare.

Incorporare al mosto o al vino effettuando un rimontaggio o con un tubo Venturi.

DOSI D'IMPIEGO

- 30 - 100 g/hl su mosti.
- 10 - 70 g/hl su vini.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Pacchetti da 1 kg, sacchi da 25 kg

Conservare in luogo asciutto, ben ventilato, senza odori, a temperatura tra 5 e 25 °C.

La data ottimale di utilizzo di **BENTOSTAB POUDRE** nel suo imballo originale è indicata in etichetta.