

BENTOSTAB GRANULES

CHIARIFICA - STABILIZZAZIONE

Bentonite deproteinizzante granulare

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

BENTOSTAB GRANULARE è una bentonite sodica attivata che si presenta sotto forma granulare offrendo i seguenti vantaggi :

- Facilità d'utilizzo e sicurezza d'impiego
- Migliore dispersione
- Diminuzione del tempo di rigonfiamento
- Efficacia aumentata.

MODI D'IMPIEGO

Versare la bentonite poco a poco in 20 volte il suo peso d'acqua fredda, agitando energicamente per evitare la formazione di grumi.

Lasciare riposare la sospensione da 6 a 12 ore.

Mescolare di nuovo prima di aggiungere la bentonite al vino o al mosto 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 locale asciutto, ben ventilato, senza odori, a temperatura tra 5 e 25 °C.

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