

INOBENT

CHIARIFICA - STABILIZZAZIONE

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

INOBENT facilita la sedimentazione delle fecce alla fine della fermentazione.

INOBENT possiede un debole potere deproteinizzante e, inoltre, non intacca gli elementi azotati necessari alla presa di spuma ed alla sua tenuta.

La finezza delle particelle di montmorillonite dell' **INOBENT** gli donano una capacità ottimale di rigonfiamento in acqua ed una grande capacità a trattenere i colloidali.

INOBENT migliora inoltre la filtrabilità e l'efficacia della stabilizzazione a freddo.

MODI D'IMPIEGO

Disperdere **INOBENT** sotto forma di pioggia fine in 20 volte il suo peso di acqua fredda. Agitare costantemente durante questa operazione per evitare la formazione di grumi. Lasciare infine rigonfiare per 6 e 12 ore.

Incorporare nel mosto o nel vino tramite rimontaggio o con l'aiuto di un raccordo di chiarifica.

DOSI D'IMPIEGO

- Da 20 g a 100 g per ettolitro sul mosto.
- Da 10 g a 50 g per ettolitro sul vino.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Polvere : sacchi da 1 kg, 5 kg e 25 kg.

Stoccaggio : 1 anno in sacco chiuso. Da 3 a 6 mesi dopo l'apertura.

Conservare in un locale temperato e secco.