

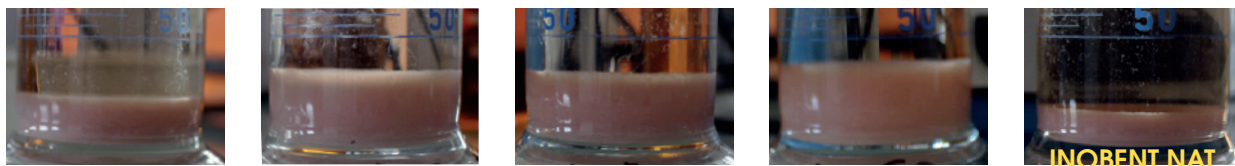
INOBENT NAT

VINIFICAZIONE - CHIARIFICAZIONE

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

INOBENT NAT è una bentonite calcio-sodica naturale, **non-attivata** e granulare, specifica per la chiarificazione del mosto e del vino. La sua forma granulare garantisce una dispersione più efficace rispetto alla bentonite in polvere.

Questa bentonite fa parte della famiglia delle bentoniti calcio-sodiche che possiedono delle ottime proprietà di flocculazione e compattazione. **INOBENT NAT** consente di ottenere il 25% di volume di sedimenti in meno e quindi un maggior volume di mosto o di vino durante la chiarificazione.



Confronto della compattazione di **INOBENT NAT** con altre bentoniti sul mercato.

INOBENT NAT interagisce con le proteine e consente una stabilizzazione colloidale dei vini bianchi e rosati. Anche se non attivata, **INOBENT NAT** possiede le stesse caratteristiche della bentonite attivata, come ad esempio un limitato rilascio di metalli. **INOBENT NAT** soddisfa i requisiti del Regolamento NOP (National Organic Program) dell'USDA in quanto non attivata.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Versare **INOBENT NAT** in 10 volte il suo peso d'acqua agitando energicamente per evitare la formazione di grumi. Lasciare idratare la bentonite da 6 a 12 ore agitando ogni 6 ore. Mescolare energicamente per ottenere una preparazione omogenea prima di incorporarla nel tino con un raccordo di chiarifica o omogeneizzando la massa. Si raccomanda di usare dell'acqua calda (50°C) per ottimizzare la reidratazione.

DOSI D'IMPIEGO

- da 20 a 100 g/hL nei mosti.
- da 10 a 50 g/hL nei vini bianchi e rosati.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 25 kg
- Stoccare in luogo asciutto, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere usato rapidamente. Il preparato in sospensione deve essere utilizzato nell'arco della giornata.