

# 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.