

BENTOSTAB POWDRE

CHIARIFICA - COLLAGE DI MOSTI

Bentonite sodica attivata, deproteinizzante (silicati di allumina idrata appartenenti al gruppo della montmorillonite)

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

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

In chiarifica sui vini bianchi, **BENTOSTAB POWDRE** permette di stabilizzare i vini nei confronti delle proteine.

La finezza delle particelle di montmorillonite del **BENTOSTAB POWDRE** gli conferisce un potere ottimale di gonfiatura in acqua e una grande capacità a trasportare i colloidali.

BENTOSTAB POWDRE assicura una stabilità proteica e migliora l'efficacia del passaggio al freddo e la filtrabilità dei vini.

MODI D'IMPIEGO

Versare **BENTOSTAB POWDRE** in 10 volte il suo peso in acqua mantenendo una forte agitazione per evitare la formazione di grumi. Lasciare idratare la sospensione per 6-24 ore, agitando ogni 6 ore. Mescolare energicamente per ottenere una preparazione omogenea prima dell'incorporazione nel serbatoio mediante un raccordo di incollaggio o effettuando un'agitazione omogeneizzante. Si raccomanda l'uso di acqua calda (50°C) per ottimizzare la reidratazione.

DOSI D'IMPIEGO

- Da 30 g a 100 g/hL su mosti.
- Da 10 g a 70 g/hL su vini.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- In sacchi da 1 kg, 5 kg, 25 kg

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

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