

BENTONITE GRANULAIRE – SODICO-CALCIQUE

DESCRIPTION

Bentonite sodico-activée granulée exempte de poussière, caractérisée par un pouvoir dispersant remarquable, une faible lie et un bon pouvoir déprotéinisant. Granulés visibles blanc-gris.

EMPLOI

Peut être employée sur moût, pendant la fermentation, et sur vin.

- Sur moût : réduisent le contenu des protéines responsables de l'instabilité physico-chimique du vin ; permettent une propreté élevée, condition indispensable pour l'obtention de vins de qualité ; inactivent les enzymes oxydasiques telles que tyrosinase et laccase qui peuvent compromettre la qualité du vin.
- En fermentation : favorisent l'obtention d'un vin limpide avec lies compactes grâce à un processus fermentatif régulier et complet.
- Sur vin : assurent la stabilisation protéique à dosages contenus en contribuant à la clarification du vin.

MODE D'EMPLOI

Disperser la bentonite granulairé dans de l'eau froide (rapport 1:10 ou 1:15) avec agitation énergique, jusqu'à obtention d'une suspension homogène. Laisser gonfler la solution pendant 1 heure environ en agitant de temps en temps jusqu'à la formation d'un gel homogène.

Remélanger et ajouter à la masse à traiter au cours d'un remontage à l'abri en utilisant une pompe doseuse ou un tube venturi.

Dernière mais fondamentale précaution à suivre est celle de la température à laquelle effectuer la stabilisation protéique : à 15°C l'effet déprotéinisant est maximum mais si on veut des lies plus compactes il faut baisser la température, l'idéal est d'allonger le temps d'attente de la sédimentation et maintenir la température entre 13 et 15°C.

DOSES D'EMPLOI

30-150 g/hl.

CONDITIONNEMENTS

Conditionnement de 1 Kg et de 25 Kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.