

# BENTONITE EN POUDRE

## Bentonite calcique en poudre

### DESCRIPTION

La bentonite calcique en poudre est caractérisée par la vitesse élevée de dispersion et par la formation de dépôt compact dans le respect des caractéristiques organoleptiques des vins. La haute qualité de la bentonite employée assure la déprotéinisation complète et la stabilisation protéique.

La Bentonite en poudre est en outre caractérisée par le haut pouvoir réducteur vis-à-vis de la riboflavine.

| Caractéristiques               |       | Résultat |
|--------------------------------|-------|----------|
| Montmorillonite                | %     | 80       |
| Gonflement en H <sub>2</sub> O | ml/2g | 10       |
| Humidité                       | %     | 10-12    |
| Granulométrie résidu sur 75 µm | %     | Max 5    |

|    | Métaux solubles typiques dans l'acide tartrique 1% |      |
|----|----------------------------------------------------|------|
| Na | g/100 g                                            | 0,50 |
| Fe | ppm                                                | 150  |
| Ca | g/100 g                                            | 0,16 |

### EMPLOI

La Bentonite en poudre trouve application dans la clarification déprotéinisante et clarifiante des moûts et des vins. La rapidité de préparation est particulièrement avantageuse dans les phases de travail des moûts et des vins, dans les cas où l'organisation des travaux représente un point critique pour la cave.

### MODE D'EMPLOI

- Disperser d'un minimum de 30 à un maximum de 200 g/hl de bentonite 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 environ 5 heures 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.

### CONDITIONNEMENTS

Produit conditionné en sacs de 1 et 25 Kg.