

BENTONITA GRANULAR – SÓDICA-CÁLCICA

DESCRIPCIÓN

Bentonita sódico-activada granulada exenta de polvo, caracterizada por un notable poder dispersante, un bajo contenido de lías y un buen poder desproteinizante. Gránulos visibles blanco-grisáceos.

EMPLEO

Puede ser empleada sobre mosto, durante la fermentación, y sobre vino.

- Sobre mosto: reducen el contenido de las proteínas responsables de la inestabilidad físico-química del vino; permiten una elevada limpieza, condición indispensable para la obtención de vinos de calidad; inactivan las enzimas oxidásicas como tirosinasa y lacasa que pueden comprometer la calidad del vino.
- En fermentación: favorecen la obtención de un vino límpido con lías compactas gracias a un proceso fermentativo regular y completo.
- Sobre vino: aseguran la estabilización proteica en dosificaciones contenidas contribuyendo a la clarificación del vino.

MODO DE EMPLEO

Dispersar la bentonita granular en agua fría (relación 1:10 o 1:15) con enérgica agitación, hasta obtener una suspensión homogénea. Dejar hinchar la solución durante 1 hora aproximadamente agitando de vez en cuando hasta la formación de un gel homogéneo.

Remover y añadir a la masa a tratar en el transcurso de un remontado en cerrado haciendo uso de una bomba dosificadora o de un tubo venturi.

Última pero fundamental precaución a seguir es la de la temperatura a la cual realizar la estabilización proteica: a 15°C el efecto desproteinizante es máximo pero si se quieren lías más compactas es necesario bajar la temperatura, lo ideal es alargar el tiempo de espera de la sedimentación y mantener la temperatura entre los 13 y 15°C.

DOSIS DE EMPLEO

30-150 g/hl.

PRESENTACIONES

Envase de 1 Kg y de 25 Kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.