

BENTONITA EN POLVO

Bentonita cálcica en polvo

DESCRIPCIÓN

La bentonita cálcica en polvo se caracteriza por la elevada velocidad de dispersión y por la formación de depósito compacto respetando las características organolépticas de los vinos. La alta calidad de la bentonita empleada asegura la completa desproteinización y estabilización proteica.

La Bentonita en polvo se caracteriza además por el alto poder reductor frente a la riboflavina.

Características		Resultado
Montmorillonita	%	80
Hinchamiento en H ₂ O	ml/2g	10
Humedad	%	10-12
Granulometría residuo sobre 75 µm	%	Máx 5

	Metales solubles típicos en ácido tartárico 1%	
Na	g/100 g	0,50
Fe	ppm	150
Ca	g/100 g	0,16

EMPLEO

La Bentonita en polvo encuentra aplicación en la clarificación desproteinizante y aclarante de los mostos y de los vinos. La rapidez de preparación es particularmente ventajosa en las fases de elaboración de los mostos y de los vinos, en los casos en que la organización de los trabajos represente un punto crítico para la bodega.

MODO DE EMPLEO

- Dispersar desde un mínimo de 30 a un máximo de 200 g/hl de bentonita en agua fría (relación 1:10 o 1:15) con enérgica agitación, hasta obtener una suspensión homogénea.
- Dejar hinchar la solución durante aproximadamente 5 horas 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.

PRESENTACIONES

Producto envasado en sacos de 1 y 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.