

## BENTONITE GRANULAR – SÓDICA-CÁLCICA

### DESCRIÇÃO

Bentonite sódico-ativada granulada isenta de pó, caracterizada por um notável poder dispersante, uma baixa borra e um bom poder desproteinizante. Grânulos visíveis branco-acinzentados.

### UTILIZAÇÃO

Pode ser empregada em mosto, durante a fermentação, e em vinho.

- Em mosto: reduzem o conteúdo das proteínas responsáveis pela instabilidade químico-física do vinho; permitem uma elevada limpeza, condição indispensável para a obtenção de vinhos de qualidade; inativam as enzimas oxidásicas tais como tirosinase e lacase que podem comprometer a qualidade do vinho.
- Em fermentação: favorecem a obtenção de um vinho límpido com borras compactas graças a um processo fermentativo regular e completo.
- Em vinho: asseguram a estabilização proteica com dosagens contidas contribuindo para a clarificação do vinho.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar a bentonite granular em água fria (proporção 1:10 ou 1:15) com enérgica agitação, até obter uma suspensão homogênea. Deixar inchar a solução durante cerca de 1 hora agitando de vez em quando até à formação de um gel homogêneo.

Mexer novamente e adicionar à massa a tratar no decorrer de uma remontagem a coberto fazendo uso de uma bomba doseadora ou de um tubo venturi.

Última mas fundamental precaução a seguir é a da temperatura a que desenvolver a estabilização proteica: a 15°C o efeito desproteinizante é máximo mas se se quer borras mais compactas é preciso baixar a temperatura, o ideal é alongar o tempo de espera da sedimentação e manter a temperatura entre os 13 e 15°C.

### DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

30-150 g/hl.

### EMBALAGEM

Embalagem de 1 Kg e de 25 Kg

### CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

### PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.