

BENTONITE EM PÓ

Bentonite cálcica em pó

DESCRIÇÃO

A bentonite cálcica em pó é caracterizada pela elevada velocidade de dispersão e pela formação de depósito compacto no respeito das características organolépticas dos vinhos. A alta qualidade da bentonite empregada assegura a completa desproteinização e estabilização proteica.

A Bentonite em pó é caracterizada ainda pelo alto poder redutor em relação à riboflavina.

Características		Resultado
Montmorilonite	%	80
Inchamento em H ₂ O	ml/2g	10
Humidade	%	10-12
Granulometria resíduo em 75 µm	%	Máx 5

	Metais solúveis típicos em ácido tartárico 1%	
Na	g/100 g	0,50
Fe	ppm	150
Ca	g/100 g	0,16

UTILIZAÇÃO

A Bentonite em pó encontra aplicação na clarificação desproteinizante e clarificadora dos mostos e dos vinhos. A rapidez de preparação é particularmente vantajosa nas fases de processamento dos mostos e dos vinhos, nos casos em que a organização dos trabalhos represente um ponto crítico para a adega.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar de um mínimo de 30 a um máximo de 200 g/hl de bentonite em água fria (proporção 1:10 ou 1:15) com enérgica agitação, até obter uma suspensão homogénea.
- Deixar inchar a solução durante cerca de 5 horas agitando de vez em quando até à formação de um gel homogéneo.
- 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.

EMBALAGEM

Produto embalado em sacos de 1 e 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.