








CLARIFICANTES

BENTOLIT SUPER

Bentonita sódica activada en polvo.

	<p>COMPOSICIÓN Bentonita sódica activada en polvo.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Dotada de una capacidad desproteinizante muy buena, se recomienda para la estabilización proteica de mostos y vinos blancos y rosados. Utilizada en combinación con clarificantes proteicos, contribuye a mejorar el brillo y la filtrabilidad de todo tipo de vino y mosto. Se puede utilizar también en flotación.</p>
	<p>APLICACIONES <i>En mosto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduce el contenido en proteínas responsables de la inestabilidad en el vino; ▪ proporciona una adecuada limpieza del mosto, condición indispensable para conseguir vinos de calidad; ▪ reduce drásticamente las enzimas oxidásicas presentes, como la tirosinasa y la laccasa, que pueden perjudicar la calidad del vino. <p><i>En fermentación:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ permite un proceso de fermentación regular y completo, al final del cual se consigue un vino límpido y con un volumen de fangos reducido (con lías compactas). <p><i>En vino:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ asegura una clarificación completa junto a la necesaria estabilidad proteica.
	<p>DOSIS De 40 a 200 g/hL en mosto o vino De 20 a 60 g/hL en fermentación De 100 a 250 g/hL en vinagre</p> <p>Se recomienda efectuar siempre ensayos previos en laboratorio, para establecer exactamente la dosis óptima en cada situación.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Dispersar Bentolit Super en agua en proporción 1:20, bajo agitación continua, hasta conseguir una suspensión homogénea. Dejar reposar 12-24 horas. A continuación, volver a agitar e incorporar a la masa a tratar durante un remontado, mediante bomba dosificadora o tubo Venturi. Los mejores resultados se consiguen dosificando la bentonita en al menos a la mitad del volumen a tratar.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 25 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Atención: Las bentonitas tienden a absorber fácilmente la humedad y los olores extraños.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 7 de diciembre de 2019)</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.