








CLARIFICANTES

PLUXBENTON N

Bentonita sódica natural en forma granulada.

	<p>COMPOSICIÓN Bentonita sódica natural en forma granulada.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Bentonita sódica natural en forma granulada, combina una óptima capacidad clarificante con una excelente acción desproteinizante.</p> <p>En vinos blancos y rosados está recomendada para mejorar la estabilidad de las proteínas y, en combinación con Goldenclar Instant, para la clarificación previa a la filtración.</p> <p>Pluxbenton N también es muy eficaz para disminuir el contenido de riboflavina, molécula responsable de la aparición en el vino blanco embotellado del defecto conocido como "gusto de luz".</p>
	<p>APLICACIONES</p> <p><i>En mosto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Baja el contenido en proteínas que pueden causar 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. <p><i>En vino:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> asegura una clarificación completa junto a la necesaria estabilidad proteica; prevención del "gusto de luz".
	<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 para cada situación. Vinos muy inestables puede necesitar dosis mas alta de las arriba indicadas.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Dispersar Pluxbenton N en agua en proporción 1:20, bajo agitación continua, hasta conseguir una suspensión homogénea. Dejar reposar 12 a 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 la mitad de la masa a tratar.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg - 20 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>

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.

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)

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.
