








CHIARIFICANTI

# PLUXBENTON N

Bentonite sodica naturale.

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Bentonite sodica naturale granulare</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Bentonite sodica naturale in forma granulata, unisce un'ottima capacità chiarificante con un'eccellente azione deproteinizzante. Nei vini bianchi e rosati è raccomandata per migliorare le stabilità proteica e, in abbinamento a Goldenclear Instant, nella chiarifica che precede la filtrazione. Pluxbenton N è molto efficace anche nel diminuire il tenore in riboflavina, molecola responsabile della comparsa nei vini bianchi in bottiglia del difetto noto come "gusto di luce".</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> <i>In mosto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riduce il contenuto delle proteine responsabili dell'instabilità chimico-fisica del vino;</li> <li>• assicura un buon grado di illimpidimento;</li> <li>• riduce il contenuto degli enzimi ossidasici, tirosinasi e laccasi, responsabili dell'ossidazione dei mosti.</li> </ul> <p><i>In fermentazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• favorisce un processo fermentativo regolare e completo e l'ottenimento a fine fermentazione di un vino limpido con fecce compatte.</li> </ul> <p><i>In vino:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assicura la stabilizzazione proteica e favorisce l'illimpidimento;</li> <li>• Previene la comparsa del difetto noto come "gusto di luce".</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 40 - 200 g/hL in mosto o vino</li> <li>▪ 20 - 60 g/hL in fermentazione</li> <li>▪ 100 - 250 g/hL in aceto</li> </ul> <p>Per individuare il corretto dosaggio, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio con dosi crescenti di bentonite, da sola o in combinazione con altri chiarificanti. Vini molto instabili possono richiedere dosaggi più alti di quelli sopra indicati.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Disperdere Pluxbenton N in acqua fredda in rapporto 1:20, sotto agitazione continua, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciar riposare per 12-24 ore, quindi mescolare nuovamente e aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. I risultati migliori si ottengono dosando la bentonite su almeno la metà del volume da trattare.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg - 20 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. <b>Attenzione:</b> le bentoniti tendono ad assorbire umidità e odori estranei.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto conforme a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

Regolamento (CE) N. 606/2009  
Regolamento (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)

---

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*

---

**Esseco s.r.l.** - Divisione Enartis  
Via San Cassiano 99  
28069 San Martino, Trecate NO, Italia  
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347  
vino@enartis.it

[www.enartis.com](http://www.enartis.com)