






**CHIARIFICANTI**

**PLUXBENTON N**

Bentonite sodica naturale.

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Bentonite sodica naturale granulare</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Dotata di una capacità deproteinizzante molto buona, Pluxbenton N è raccomandata nella stabilizzazione proteica di mosti, vini bianchi e rosati. Usata in abbinamento a chiarificanti proteici, contribuisce a migliorare la brillantezza e la filtrabilità di ogni tipo di vino e mosto. Indicata anche in flottazione.</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> </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 3-6 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> 25 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p> <p><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: Regolamento (CE) N. 606/2009 Regolamento (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</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.