








CLARIFICANTES

PLUXBENTON N

Bentonite sódica natural.

	<p>COMPOSIÇÃO Bentonite sódica natural na forma granular.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: grânulos inodoros de cor cinzenta.</p> <p>Bentonite sódica natural na forma granulada, que combina uma excelente capacidade de clarificação com uma excelente ação de remoção de proteínas. Em vinhos brancos e rosados, é recomendada para melhorar a estabilidade das proteínas e, em combinação com Goldenclar Instant, Plantis PQ ou Claril ZW, na clarificação que antecede a filtração. Pluxbenton N também é muito eficaz na redução do teor de riboflavina, a molécula responsável pelo aparecimento do defeito conhecido como "gosto de luz" em garrafas de vinhos brancos.</p>
	<p>APLICAÇÕES Em mosto:</p> <ul style="list-style-type: none"> Remove proteínas que podem causar instabilidade proteica no vinho; Assegura uma boa clarificação do mosto; Reduz drasticamente oxidases, como a tirosinase e a lacase, responsáveis pela oxidação dos mostos. <p>Durante a fermentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> Assegura um processo fermentativo estável e completo, no fim do qual se obtém um vinho límpido, com um reduzido volume de borras. <p>Em vinho:</p> <ul style="list-style-type: none"> Assegura a estabilidade proteica e uma perfeita clarificação; Impede o aparecimento do defeito conhecido como "gosto de luz". <p>Pluxbenton N está igualmente recomendada para o tratamento de vinagres.</p>
	<p>DOSES</p> <ul style="list-style-type: none"> 40 a 200 g/hL de mosto ou vinho; 20 a 60 g/hL durante a fermentação; 100 a 250 g/hL em vinagres. <p>Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais para a definição da dose óptima a usar em cada situação. Vinhos muito instáveis podem necessitar de doses mais elevadas das anteriormente citadas.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver Pluxbenton N em água fria à razão 1:20, com contínua agitação, por forma a obter uma suspensão homogénea. Deixar repousar por 12 - 24 horas, misturar novamente a solução e adicionar ao volume total no decurso de uma remontagem, com recurso a uma bomba doseadora ou a um tubo Venturi. Para melhores resultados, adicionar a bentonite pelo menos a metade do volume a ser tratado.</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: 1 Kg - 20 Kg</p> <p>Embalagem fechada: armazenar num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: fechar bem a embalagem e conservar como indicado acima. ATENÇÃO: a bentonite tende a absorver humidade e odores.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO <u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex CEnologique International</p> <p><u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.