



# **BENTONITES ENOLÓGICAS**

## **(PLUXBENTON N, BENTOLIT SUPER, PLUXCOMPACT)**

### COMPOSIÇÃO

Bentonite pura

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspetto:

- **PLUXBENTON N:** grânulos indodoros de cor cinzenta
- **BENTOLIT SUPER:** pó fino inodoro, de cor beje esbranquiçado
- **PLUXCOMPACT:** grânulos indodoros de cor cinzento-claro

A bentonite é um barro coloidal natural, com a capacidade única de se expandir (inchar) quando molhada, formando um gel carregado negativamente. Esta carga negativa atrai os coloides carregados positivamente no vinho, em particular as proteínas.

Além de permitir a eliminação das proteínas, conduzindo à estabilidade proteica, a bentonite é igualmente útil em enologia como agente clarificante, diminuindo a quantidade de borras, influenciando a cor do vinho e melhorando a filtrabilidade. O uso de bentonite permite, igualmente, reduzir a quantidade de riboflavina contida nos vinhos brancos, que pode causar o chamado "gosto de luz".

As bentonites enológicas são, normalmente, divididas em 3 grupos:

- **bentonite sódica natural:** altamente ativa e com uma capacidade de expansibilidade elevada;
- **bentonite cálcica natural:** moderadamente ativa, e menor capacidade de expansibilidade, originando borras compactas;
- **bentonite ativada:** a eficácia e a capacidade de expansibilidade dependem da taxa de ativação.

**PLUXBENTON N** é uma bentonite sódica natural, com uma elevada razão Na:Ca, conferindo-lhe boas capacidades de expansibilidade e bom poder clarificante. **PLUXBENTON N** é, também, a bentonite granular mais eficaz para a redução de proteínas.

**BENTOLIT SUPER** é uma bentonite ativada com uma boa capacidade de expansibilidade; clarifica o vinho rapidamente, originando borras compactas, com um sobrenadante límpido.

**BENTOLIT SUPER** tem uma elevada capacidade de redução de proteínas e, se usada nas doses adequadas assegura uma completa estabilidade proteica.

**PLUXCOMPACT** é uma bentonite obtida por um processo especial; a sua taxa de ativação foi pensada de forma a conferir uma eficácia comparável à de uma bentonite sódica, originando um volume de borras similar ao da bentonite cálcica. Consequentemente, mesmo quando usado em doses baixas, o produto combina excelentes propriedades clarificantes e de remoção de proteínas, com um volume de borras reduzido.

### APLICAÇÕES

**PLUXBENTON N** e **BENTOLIT SUPER** podem ser usadas em mosto, durante a fermentação, ou em vinho:

*Utilização em mosto:*

- Remoção de proteínas que podem causar instabilidade proteica no vinho;
- Garantia de uma boa clarificação do mosto, fundamental para a obtenção de vinhos de elevada qualidade;
- Redução drástica das enzimas oxidásicas como a tirosinase e a lacase, que podem comprometer a qualidade do vinho. **PLUXBENTON N** ou **BENTOLIT SUPER** poder ser usadas, portanto, para tratar mostos infetados com *Botrytis*.

*Utilização durante a fermentação:*

- Garantia de um processo fermentativo estável e completo, no fim do qual se obtém um vinho límpido, com um reduzido volume de borras.

*Utilização em vinho:*

- Garantia de uma clarificação completa e estabilidade proteica.

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.



# **BENTONITES ENOLÓGICAS** **(PLUXBENTON N, BENTOLIT SUPER, PLUXCOMPACT)**

**PLUXBENTON N** e **BENTOLIT SUPER** são igualmente recomendadas para o tratamento de vinagres.

**PLUXCOMPACT** tem propriedades particulares que a tornam o agente clarificante ideal para vinhos brancos, tintos e rosados de elevada qualidade. É eficaz como tratamento de acabamento, e pode ser combinada com um clarificante proteico, como BLANCOLL, FINECOLL ou PULVICLAR S.

**PLUXCOMPACT** não interfere com o corpo ou estrutura do vinho e produz uma quantidade negligenciável de borras, tornando-a adequada para o tratamento de vinhos de alta qualidade.

## DOSES

### **PLUXBENTON N e BENTOLIT SUPER:**

- Mosto ou vinho: 40 – 120 g/hL
- Durante a fermentação: 20 – 60 g/hL
- Vinagre: 100 – 250 g/hL

### **PLUXCOMPACT:**

- Vinho e destilados: 10 – 40 g/hL

A realização de ensaios laboratoriais para a definição da dose ótima a usar em cada situação é sempre recomendada.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o produto lentamente na quantidade de água fria a seguir indicada e agitar de forma vigorosa e contínua até obter uma suspensão homogénea. Permitir que o gel repouse durante 3 – 6 horas, misturando de novo e adicionar ao volume total no decurso de uma remontagem, com recurso a uma bomba doseadora ou a um tubo de Venturi. Os melhores resultados são obtidos adicionando a bentonite a pelo menos metade do volume a ser tratado.

**ATENÇÃO:** De modo a assegurar uma dispersão adequada no vinho, o gel de bentonite deve ter uma consistência fluída; as proporções de bentonite/água recomendadas são as seguintes:

**PLUXBENTON N:** 1:20 (50 g de bentonite para 1 L de água fria)

**BENTOLIT SUPER:** 1:20 (50 g de bentonite para 1 L de água fria)

**PLUXCOMPACT:** 1:10 (100 g de bentonite para 1 L de água fria)

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

**PLUXBENTON N:** 1 Kg – 20 Kg

**BENTOLIT SUPER:** 25 Kg

**PLUXCOMPACT:** 1 Kg – 20 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

**ATENÇÃO:** A bentonite absorve humidade e odores.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009