

## **BENTONITE GRANULARE – SODICA-CALCICA**

### **DESCRIZIONE**

Bentonite sodico-attivata granulata esente da polvere, caratterizzata da un notevole potere disperdente, una bassa feccia e un buon potere deproteinizzante. Granuli visibili bianco-grigi.

### **IMPIEGO**

Può essere impiegata su mosto, durante la fermentazione, e su vino.

- Su mosto: riducono il contenuto delle proteine responsabili dell'instabilità chimico-fisica del vino; consentono un'elevata pulizia, condizione indispensabile per l'ottenimento di vini di qualità; inattivano gli enzimi ossidasici quali tirosinasi e laccasi che possono compromettere la qualità del vino.
- In fermentazione: favoriscono l'ottenimento di un vino limpido con fecce compatte grazie ad un processo fermentativo regolare e completo.
- Su vino: assicurano la stabilizzazione proteica a dosaggi contenuti contribuendo alla chiarifica del vino.

### **MODALITÀ D'USO**

Disperdere la **BENTONITE GRANULARE** in acqua fredda (rapporto 1:10 o 1:15) con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea.

Lasciare rigonfiare la soluzione per 1 ora circa agitando di tanto in tanto fino alla formazione di un gel omogeneo. Rimescolare e aggiungere alla massa da trattare nel corso di un rimontaggio al chiuso facendo uso di una pompa dosatrice o di un tubo venturi.

Ultima ma fondamentale accortezza da seguire è quella della temperatura a cui svolgere la stabilizzazione proteica: a 15°C l'effetto deproteinizzante è massimo ma se si vuole fecce più compatte bisogna abbassare la temperatura, l'ideale è allungare il tempo di attesa della sedimentazione e mantenere la temperatura tra i 13 e 15°C.

### **DOSI DI IMPIEGO**

30-150 g/hl.

### **CONFEZIONI**

Confezione da 1 kg e da 25 kg.

### **CONSERVAZIONE**

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

### **PERICOLOSITÀ**

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.