

# BENTONITE IN POLVERE

## Bentonite calcica in polvere

### DESCRIZIONE

La **BENTONITE calcica IN POLVERE** è caratterizzata dall'elevata velocità di dispersione e dalla formazione di deposito compatto nel rispetto delle caratteristiche organolettiche dei vini. L'alta qualità della bentonite impiegata assicura la completa deproteinizzazione e stabilizzazione proteica.

La **BENTONITE IN POLVERE** è caratterizzata inoltre dall'alto potere riducente nei confronti della riboflavina.

Caratteristiche		Risultato
Montmorillonite	%	80
Rigonfiamento in H <sub>2</sub> O	ml/2g	10
Umidità	%	10-12
Granulometria residuo su 75 µm	%	Max 5

	Typical Soluble metals in tartaric acid 1%	
Na	g/100 g	0,50
Fe	ppm	150
Ca	g/100 g	0,16

### IMPIEGO

La **BENTONITE IN POLVERE** trova applicazione nella chiarifica deprotenizzante e illimpidente dei mosti e dei vini. La rapidità di preparazione è particolarmente vantaggiosa nelle fasi di lavorazione dei mosti e dei vini, nei casi in cui l'organizzazione dei lavori rappresenti un punto critico per la cantina.

### MODALITÀ D'USO

- Disperdere da un minimo di 30 a un massimo di 200 g/hl di bentonite in acqua fredda (rapporto 1:10 o 1:15) con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea.
- Lasciare rigonfiare la soluzione per circa 5 ore 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 deprotenizzante 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.

### CONFEZIONI

Prodotto confezionato in sacchi da 1 e 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.