



Wine

BEGRAN

Caratteristiche Generali

BEGRAN® è una bentonite granulare sodico-attivata ottenuta da un particolare processo di riagglomerazione consentendo una grande comodità d'impiego per il pronto scioglimento e per la quasi completa assenza di polvere in fase di manipolazione, aumentando notevolmente il potere disperdente, le proprietà colloidali e, quindi, il rendimento in chiarifica (elevato potere deproteinizzante). BEGRAN® interviene anche sulla diminuzione delle polifenol-ossidasi (tirosinasi, ecc...) e sulla diminuzione dei rischi di casse proteica e rameica. BEGRAN® per la sua particolare struttura microporosa ha una capacità di rigonfiamento in acqua molto veloce (30 - 50%), con una formazione di grumi iniziale molto più ridotta che nella versione polvere.

Impiego e modalità d'uso

disperdere in acqua fredda o temperatura ambiente in rapporto 1:10, con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciare riposare e rigonfiare la soluzione (gel) per alcune ore (da un minimo di 6 a 12 ore circa). Rimescolare di nuovo e aggiungere alla massa da trattare.

Composizione

Argilla montmorillonite (bentonite): 80-90%
Composti derivanti dalla silice: 0 - 20 %

Dosi di Impiego

40 - 80 g/hl per mosti e vini. Si consigliano prove preliminari di laboratorio, verificando il potere deproteinizzante (bentotest) e la funzione decolorante (DO420 e DO520). Procedere anche ad un esame organolettico.

Rev.7/03.2019

