



Wine

BENTGEL

Caratteristiche Generali

La bentonite sodico-attivata Bentgel viene ottenuta da una materia prima purissima e particolarmente selezionata, e subisce un ulteriore processo di attivazione che ne esalta le naturali performance., ne aumenta notevolmente il potere disperdente e le proprietà colloidali, aumentandone il rendimento in chiarifica.

Bentgel risulta caratterizzato da:

- elevatissima azione deproteinizzante
- bassissime dosi di impiego (e correlati ridottissimi volumi di deposito)
- facile dispersione
- bassissimo contenuto di inerti
- assenza di rilascio di odori e sapori estranei ai vini

L'alta qualità delle bentoniti impiegate assicura la completa deproteinizzazione e stabilizzazione proteica.

Bentgel può essere usato su tutti i tipi di mosti e vini, in particolare per vini di particolare pregio e di difficile stabilizzazione, o che possono risentire di interventi troppo "aggressivi".

Bentgel, dato l'elevatissimo potere deproteinizzante, è particolarmente adatto per l'impiego in microdosi.

Modalità d'uso

1. Disperdere Bentgel in acqua fredda (rapporto 1:15) con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea.
2. Lasciare riposare la soluzione (gel) per alcune ore (da un minimo di 6 a 12 ore circa).
3. Rimescolare.

Composizione

Argilla montmorillonite (bentonite): 90%

Composti derivanti dalla silice: 0 - 10 %

Dosi di Impiego

10 - 40 g/hl Si consigliano prove preliminari di laboratorio, verificando il potere deproteinizzante (bentotest) , la funzione decolorante (DO420 e DO520).

Procedere anche ad un esame organolettico.

Rev.7/03.2019

