



Wine

BENTSTAR®

Caratteristiche Generali

Bentstar® è un'argilla montmorillonitica purissima di tipo sodico-attivata con la caratteristica di rigonfiarsi notevolmente in presenza dell'acqua, formando un gel omogeneo e cremoso. La sua produzione avviene controllando, molto accuratamente, la granulometria della polvere e dei residui inerti (sabbia) in maniera da rispondere ai requisiti di purezza richiesti dal Codex Oenologique International.

Bentstar® si presenta in stato di polvere beige chiaro, con una granulometria media ottimale per una perfetta dispersione in acqua e per il successivo rigonfiamento.

Bentstar® in ambiente acido (vino) agisce per assorbimento elettrocinetico; infatti si carica negativamente e combinandosi con sostanze di carica positiva (proteine del mosto o vino) le fa flocculare formando un deposito compatto con i seguenti vantaggi:

- elevata azione deproteneizzante;
- facile dispersione;
- basso contenuto di sostanze inerti;
- volumi di deposito ridotti al minimo;
- assenza di rilascio di odori e sapori estranei ai vini;
- adsorbimento dei polifenoli;
- eliminazione degli enzimi, soprattutto di quelli ossidativi.

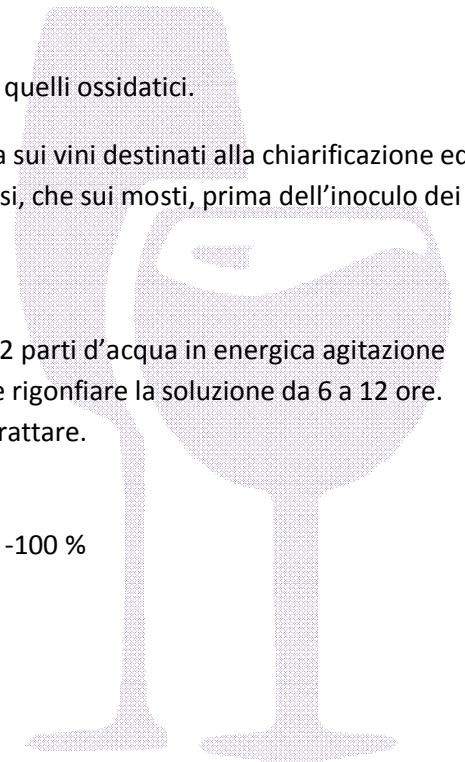
Pertanto si consiglia l'uso del prodotto sia sui vini destinati alla chiarificazione ed alla stabilizzazione proteica, bianchi e rossi, che sui mosti, prima dell'inoculo dei lieviti o in fase di fermentazione.

Impiego e Modalità d'uso

Bentstar® va dispersa lentamente in 10-12 parti d'acqua in energica agitazione per evitare la comparsa di grumi. Lasciare rigonfiare la soluzione da 6 a 12 ore. Rimescolare e aggiungere alla massa da trattare.

Composizione

Argilla montmorillonitica, (bentonite): 80 -100 %
Composti derivanti dalla silice: 0 - 20 %





Wine

Dosi di impiego

50-100 g/hl per vini giovani

40-60 g/hl per vini già defecati o chiarificati

80-150 g/hl per vini ricchi di colore, tannici e fecciosi

50-100 g/hl per mosti

Si consigliano prove preliminari di laboratorio, verificando il potere deproteinizzante (bentotest), la funzione decolorante (DO420 e DO520). Procedere anche ad un esame organolettico.

Confezione e Conservazione

Sacchi da 25 kg, conservare in un luogo fresco e asciutto.

Rev.7/03.2019

