

## cap. 5 Clarificantes

# ● BENTONITA VOLCLAY KWK

### DEFINICION

Coadyudante arcilloso, de naturaleza inorgánica, de rápido y cómodo manejo. Utilizada en el tratamiento de clarificación y estabilización por su alto poder desproteinizante.

### INTERES ENOLOGICO

Bentonita VOLCLAY KWK es empleada como:  
Clarificante enológico.  
Estabilizante de mostos en fermentación.

### DOSIS

40 – 100 g/hl.  
Se recomienda pruebas de laboratorio.

### MODO DE EMPLEO

Diluir la cantidad a utilizar en 10 volúmenes de agua a temperatura ambiente y reposar por 24 horas. Adicionar lentamente y con agitación continua.  
No obstante, la dosis a utilizar debe ser calculada mediante ensayos preliminares en laboratorio, pues dependerá del contenido en proteínas, así como de las dosis de otros clarificantes que se asocien.  
Hacer test de estabilidad proteica en el laboratorio.

### PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Humedad	12% Max.
Cloruro en Cl	0,21
Arsénico	0,84 ppm.
Hierro s.m.s.	257 ppm.
Calcio	14 meq/100g.
Ph	8,0 – 10,5
Cenizas (5%) s.m.n.	81,82
Magnesio	8,1 meq/100g.
Viscosidad	180 bbl.

### PRODUCTO CONFORME CON LAS CARACTERISTICAS EXIGIDAS POR

El Codex Enológico Internacional.

### ASPECTO FISICO

Sólido pulverulento, de color gris, inodoro, ligeramente terroso en solución.

### PRESENTACION

Sacos de 45,3 kgs.  
Para preservar su eficacia, almacenar en sitio fresco y seco.