



BENTONITA VITIBEN

DESCRIPCION

Coadyudante arcilloso, de naturaleza inorgánica, de rápido y cómodo manejo.

Utilizada en el tratamiento de clarificación y estabilización por su alto poder desproteinizante.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Clarificante enológico, que permite remover clarificar y estabilizar mostos y vinos.
- Permite remover compuestos indeseados como fenoles, proteínas y taninos provenientes de la uva o de alguna la actividad enzimática del proceso. Previene enturbiamiento, pardeamientos, aromas indeseados, precipitaciones en botella, mejorando la guarda. También facilita la sedimentación de agentes clarificantes proteicos, evita el sobre encolado.
- **Vinos Blancos:** Clarificación promedio, trata y previene las quebras proteicas y cúpricas.
- **Vinos Tintos:** Clarificación de vinos jóvenes. Elimina la materia colorante coloidal.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Instantáneamente soluble en agua fría.
- Menor viscosidad, fácil de manejar.
- Mayor rendimiento, menor porcentaje de lias, mejor compactación, decantación rápida, menor arrastre aromático y menores costos de operación.
- Alto porcentaje de montmorrillonita (ingrediente activo) y mayor superficie de contacto.
- Bajo porcentaje de arena, mejora el cuidado a los equipos y bombas.

MODO DE EMPLEO

Se recomienda diluir la cantidad a utilizar en 10 volúmenes de agua a temperatura ambiente y reposar por 24 horas. Adicionar al vino lentamente y con agitación continua.

Tiempo de contacto: Homogenizar por 20 - 60 minutos.

Momento de Trasiego: Aproximadamente 1 semana, según el tiempo de sedimentación

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.

DOSIS

Vinos Blancos:	10-100 g/hl
Vinos Tintos:	5-20 g/hl

PRESENTACION

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