



CLARIFICANTE BENTOSOL CALCIQUE

Bentonita Calcica

DESCRIPCION

Bentonita calcica natural para la clarificación y estabilización proteica de los mostos y de los vinos. Bentonita muy absorbente, con buena compactación y menor volumen de lias.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Presenta una gran eficacia aun en condiciones de pH elevado (>3,4)
- Menor tasa de hinchamiento.
- Bajo nivel de borras.
- Buena compactación.

MODO DE EMPLEO

Preparación: Mezclar Bentosol Protect lentamente con 10 veces su peso de agua, revolviendo constantemente.

Dejar hinchar entre 4 y 6 horas.

Incorporación: Volver a remover y diluir antes de incorporar al mosto o vino por remontado para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

DOSIS

Vinificación: _____ 50 a 100 g/h

Clarificación: _____ 20 a 50 g/hl

Estabilización proteica: Determinar la dosis haciendo un test de estabilidad proteica.

PRESENTACION

Bolsa de 1 ó 25 Kg.

ALMACENAMIENTO

En su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar aireado.