



CLARIFICANTE BENTOSOL PROTEC

Bentonita Sódica

DESCRIPCION

Bentonita sódica natural para la clarificación y estabilización proteica de los mostos y de los vinos. **Bentosol Protect** respeta la calidad aromática de los vinos.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Arrastre aromático muy bajo incluso utilizando altas dosis.
- Presenta una gran eficacia aun en condiciones de pH elevado (>3,4).
- Induce una baja altura de lías.
- Alta tasa de hinchamiento 15 veces, su tamaño.

MODO DE EMPLEO

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

Dejar hinchar entre 4 y 12 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/hl

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.