

INOBENT NAT

VINIFICACIÓN - CLARIFICACIÓN

APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOBENT NAT es una bentonita de sodio y calcio natural, **no esta activado** y es granulada, específicamente dedicado a la clarificación de mostos y vinos. Su forma **granulada** garantiza una dispersión más eficiente que las bentonitas en forma de polvo.

Esta bentonita es una de las bentonitas de calcio-sodio que muestra muy buenas propiedades de floculación y compactación. **INOBENT NAT** permite un 25% de volumen de sedimento en menos un mayor volumen de jugo o vino obtenido por trasiego.



Comparación de liquidación de NAT INOBENTE con otras bentonitas de mercado.

INOBENT NAT interactúa con proteínas y permite una excelente estabilización coloidal de los vinos blancos y rosados.

Aunque no está activado, **INOBENT NAT** tiene las mismas características que las bentonitas activadas, como una liberación insignificante de metal.

INOBENT NAT no está activado y, por lo tanto, está autorizado de acuerdo con las regulaciones NOP (Programa Orgánico Nacional) del USDA

IMPLEMENTACIÓN

Pagar **INOBENT NAT** en 10 veces su peso de agua mientras mantiene una fuerte agitación para evitar la formación de grumos. Deje que la bentonita se hidrate durante 6 a 12 horas, revolviendo cada 6 horas. Agite vigorosamente para obtener una preparación homogénea antes de la incorporación al tanque por medio de una conexión de unión o realizando una agitación de homogeneización.

Se recomienda el uso de agua caliente (50 ° C) para optimizar la rehidratación.

DOSIS DE APLICACIÓN

- 20 a 100 g / hL en mostos.
- 10 a 50 g / hL en vinos blancos y rosados.

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- Sacos de 25 kg

Almacenar en una habitación seca, bien ventilada, libre de olores, a una temperatura entre 5 y 25 ° C.

Una vez abierto, el producto debe usarse rápidamente. Una vez en suspensión, la preparación se usa durante el día.