

BENTONITA G2000

CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Bentonita desproteizante granulada

▶ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Bentonita G2000 es una bentonita granulada, obtenida de la re-aglomeración de productos en polvo. Este proceso no solo permite productos libres de polvo, también aumenta considerablemente su capacidad de dispersión y sus propiedades coloidales, lo que aumenta el nivel de aclaración.

- Fácil dispersión
- Ausencia de polvo.
- Buena desproteización.
- El olor y sabor del vino no son afectados.

▶ MODO DE EMPLEO

Vierta la bentonita poco a poco en 1:10 veces su peso de agua fría y remover vigorosamente para evitar la formación de grumos.

Dejar reposar la suspensión durante 6 a 12 horas.

Mezcle nuevamente antes de agregar la bentonita al vino.

▶ DOSIS DE EMPLEO

- De 20 a 50 g/hl

▶ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En sacos de 25 kg

Almacenar en un local seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura entre 5 y 25°C. Una vez abierto el producto debe utilizarse rápidamente.