

# BENTOSTAB POUDRE

## CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

### Bentonita desproteizante

#### ▶ APLICACIONES ENOLÓGICAS

En vinificación de mostos blancos y rosados (durante la fermentación alcohólica) **BENTOSTAB POUDRE** facilita la clarificación y la precipitación de proteínas.

En clarificación de vinos blancos, **BENTOSTAB POUDRE** permite estabilizar los vinos con respecto a las proteínas.

La finura de las partículas de montmorillonita de **BENTOSTAB POUDRE** le da una capacidad óptima para hincharse en el agua y una alta capacidad para conducir coloides.

**BENTOSTAB POUDRE** asegura la estabilidad de la proteína y mejora la eficiencia del paso en frío y la filtrabilidad de los vinos.

#### ▶ MODO DE EMPLEO

Disolver **BENTOSTAB POUDRE** en 20 veces su peso en agua fría. Agitar constantemente durante el proceso para evitar la formación de grumos. Después dejar que se hinche.

Incorporar al mosto o vino efectuando un remontado o usando gelatina.

#### ▶ DOSIS DE EMPLEO

- Mosto : de 30 a 100 g/hL
- Vino : de 10 a 70 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.