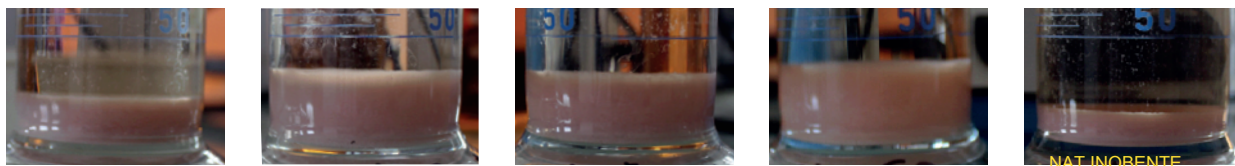


INOBENT(□V□ VINIFICACIÓN - CLARIFICACIÓN

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOBENT(□V□ es una bentonita de sodio y calcio natural **no está activado** y éV (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(□V□** 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(□V□ interactúa con proteínas y permite una excelente estabilización coloidal de los vinos blancos y rosados.

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

INOBENT(□V□ 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.