

BENTOLIQUID

Solución coloidal de Bentonita Sódica Natural y solución de sílice. Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al reglamento CE nº606/2009.

Características físicas

Aspecto.....líquido, gel
Colorbeige

Análisis químicos

Extracto seco.....19-21 %
Aditivosno contiene
SO₂..... 1,5 - 2,5 g/L

Empleo en enología

Propiedades: Producto de clarificación de vinos blancos y rosados. Reduce la inestabilidad proteica.

Dosis: 80 -160 mL/hL (equivale a una dosis de 4-8 g/hl de bentonita pura)

Preparación: el producto se presenta en forma de gel, sin necesidad de preparación previa.

Nota:

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos.
- Se deben realizar pruebas previas en bodega antes de su uso para verificar el grado de inestabilidad proteica del vino

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

- Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (de 0 a 22° C) en un lugar seco y que no puede comunicar olores. Evitar las heladas, ya que el producto gelifica irreversiblemente.
- Fecha de consumo preferente: 1 año después del envasado (envase no abierto).

Presentación

- Bombona de plástico de 10 y 22 kg.
- Contenedor 1000 kg.

