

BENTONITA LÍQUIDA

Solución de bentonita sódica activada, anhídrido sulfuroso y agua. Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al reglamento UE n°2019/934.

Características físicas

Aspecto.....	líquido
Color.....	gris

Análisis químicos

Concentración en bentonita (extracto seco).....	5±1 %
SO ₂	3,5±0,5 g/L

Datos referidos a producto seco:

pH.....	8.5 - 10
Plomo.....	< 5 ppm
Mercurio.....	< 1 ppm
Arsénico.....	< 2 ppm
Hierro.....	< 600 ppm
Sodio.....	< 35 g/Kg
Aluminio.....	< 2,5 g/Kg
Calcio+Magnesio.....	< 100 meq/100g

Empleo en enología

Propiedades: Agente de floculación, clarificación y estabilización de los vinos.

Dosis orientativa*:

- 500 -1500 mL/hL según la cantidad de proteínas responsables de la inestabilidad proteica.
- 60-100 ml/hl en caso de empleo para la toma de espuma

**Deben realizarse ensayos previos para la determinación correcta de la dosis a emplear.*

Preparación: su presentación líquida facilita su uso. Añadir directamente al mosto o vino durante un mezclado de homogeneización.

Nota:

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos.

Recomendación de conservación

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de consumo preferente: 6 meses después del envasado (envase no abierto).

Envases

Bombona de plástico de 10 kg.

