

Bentosan

Características:

BENTOSAN, bentonita en polvo finísimo de color blanco, inodoro y de un pH en suspensión del 5% en agua destilada de 7,8. Las partículas microscópicas de BENTOSAN se consideran como las más finas de todos los cristales minerales en lo que a su extensión superficial se refiere.

BENTOSAN no contiene anhídrido fosfórico.

La carga electronegativa de BENTOSAN atrae a las partículas electropositivas susceptibles de producir turbios formando flóculos que precipitan dotando al vino de estabilidad.

A dosis inferiores a las normales BENTOSAN da:

- Brillantez extraordinaria.
- Estabilidad y protección contra las quebras proteica y cuprosa.
- Eliminación de materia colorante coloidal precipitable.
- Arrastra en la floculación de tartratos y bitartratos.
- Eliminación de la quiebra férrica declarada.
- Supresión del polvo de otros tratamientos (carbones...)
- Estabilización biológica.
- En unión de la caseína constituye un excelente tratamiento curativo de los blancos muy maderizados.



Instrucciones de uso:

Se toman cinco partes de agua y una de producto seco, adicionando el polvo sobre el agua agitando a la vez. Dejar en reposo durante unas horas para que hinche, a continuación agitar para disolver los grumos que se hubiesen formado.

EL gel de BENTOSAN obtenido se agrega al vino que se ha de tratar manteniendo la masa en movimiento de 10 a 20 min. Una vez decantado se puede trasegar o filtrar.

Tratamiento mixto de BENTOSAN CON CLARIFICANTES ORGÁNICOS (Caseínas, gelatinas...etc.). En este caso, el efecto de la bentonita es doble: mejora la acción clarificante y precipita las proteínas agregadas aumentando así la seguridad de la estabilización.

Dosis:

40 gr. /Hl. para vinos blancos.
25-30 gr. /Hl. para los vinos de color.

Envasado:

Saco de 25 Kg..

Conservación:

Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.