

Bentosan color **¡NOVEDAD!**

Bentonita especial para clarificaciones respetuosas con el color de los vinos tintos

Características:

BENTOSAN COLOR, 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 COLOR se consideran como las más finas de todos los cristales minerales en lo que a su extensión superficial se refiere.

Debido a su calidad seleccionada la clarificación obtenida es notablemente mejor en parámetros de color sin incidir en la disminución de partículas precipitantes. Por ello BENTOSAN COLOR es la mejor bentonita para la clarificación de vinos tintos.

A dosis inferiores a las normales BENTOSAN COLOR 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 quebra férrica declarada.
- Estabilización biológica.



Instrucciones de uso:

Se toman cinco partes de agua y una de BENTOSAN COLOR, 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. o durante un remontado. Una vez decantado se puede trasegar o filtrar.

En el tratamiento mixto de BENTOSAN CON CLARIFICANTES ORGÁNICOS para vinos de calidad como ENOLIVATE, el efecto de la bentonita es doble: mejora la acción clarificante y precipita las proteínas agregadas aumentando así la seguridad de la estabilización.

Dosis:

10 - 15 gr. /HL. para los vinos tintos.

Envasado:

Saco de 25 Kg..

Conservación:

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