

# Bentosan microgranula

**Bentonita granulada activada. Mínima creación de polvo. Fácil hidratación.**

## Características:

BENTOSAN MICROGRANULADA, bentonita en grano fino de color blanco, inodoro y de un pH en suspensión del 5% en agua destilada de 7,8. Las partículas microscópicas de BENTOSAN MICROGRANULADA logran una fácil hidratación en agua.

A dosis inferiores a las normales BENTOSAN MICROGRANULADA 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 MICROGRANULADA, adicionando 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 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:

20 - 40 gr. /HL.

## Envasado:

Saco de 25 Kg..

## Conservación:

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

