

NOMBRE: BENTOSAN

COMPOSICIÓN: Bentonita sódica.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Estado físico: sólido en polvo, color blanco grisáceo.
 Olor: inolora.
 pH: 8,5-10.
 Pérdida en la desecación: 5-15 p.100 del peso inicial.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Contenido en montmorillonita: > 80 %
 Contenido en silicio libre: < 0.3% silicio cristalino
 Plomo: < 5 mg./Kg.
 Mercurio: < 1 mg./Kg.
 Arsénico: < 2 mg./Kg.
 Hierro: < 600 mg./Kg.
 Aluminio: < 2.5 gr./Kg.
 Calcio y magnesio: < 100 meq. /100 gr.
 Sodio: < 8 gr./100 gr.

USO PREVISTO: Clarificación de los vinos.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuetses y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades: bentonita activada en polvo finísimo de color blanco, inodoro y de un pH de 7.8.

Dosis: Tintos: 25-30 gr./Hl. Blancos: 40 gr./Hl.

Modo de empleo: 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.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 5 años desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea :referente a lote
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete de 1 Kg. Saco 25 Kg.