

BENTO FAST

Chiarificante

CARATTERISTICHE GENERALI

BENTO FAST è un'argilla montmorillonitica purissima di tipo sodico-attivata in forma granulare con la caratteristica di rigonfiarsi notevolmente in presenza dell'acqua, formando un gel omogeneo e cremoso. La sua produzione avviene controllando, molto accuratamente, la granulometria della polvere e dei residui inerti (sabbia) in maniera da rispondere ai requisiti di purezza richiesti dal Codex Oenologique International.

BENTO FAST si presenta in stato di polvere beige chiaro, con una granulometria media ottimale per una perfetta dispersione in acqua e per il successivo rigonfiamento.

BENTO FAST in ambiente acido (vino) agisce per adsorbimento elettrocinetico; infatti si carica negativamente e combinandosi con sostanze di carica positiva (proteine del mosto o vino) le fa flocculare formando un deposito compatto con i seguenti vantaggi:

- elevata azione deproteizzante;
- facile dispersione;
- basso contenuto di sostanze inerti;
- volumi di deposito ridotti al minimo;
- assenza di rilascio di odori e sapori estranei;
- adsorbimento dei polifenoli;
- eliminazione degli enzimi, soprattutto di quelli ossidativi.

Pertanto si consiglia l'uso del prodotto sia sui vini destinati alla chiarificazione ed alla stabilizzazione proteica, bianchi e rossi, che sui mosti, prima dell'inoculo dei lieviti o in fase di fermentazione.

COMPOSIZIONE

Argilla montmorillonitica, (bentonite): 80 -100 %
Composti derivanti dalla silice: 0 - 20 %

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

BENTO FAST va dispersa lentamente in 10-12 parti d'acqua in energica agitazione per evitare la comparsa di grumi. Lasciare rigonfiare la soluzione da 6 a 12 ore. Rimescolare e aggiungere alla massa da trattare

DOSI D'IMPIEGO

50-100 g/hl per vini giovani
40-60 g/hl per vini già defecati o chiarificati
80-150 g/hl per vini ricchi di colore, tannici e fecciosi
50-100 g/hl per mosti

Si consigliano prove preliminari di laboratorio, verificando il potere deproteizzante (bentotest), la funzione decolorante (DO420 e DO520). Procedere anche ad un esame organolettico.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Confezioni in poliacoppiato richiudibili da 1 kg, 10 kg e 25 kg.

Conservare in un luogo fresco, asciutto.

