

SUPERBENTON

Bentonite attivata per la deproteinizzazione di mosti e vini

CARATTERISTICHE

Superbenton è una bentonite sodica attivata, polvere, con ottima attività deproteinizzante.

Si caratterizza, oltre che per la rimozione delle proteine instabili, anche per il buon poter illimpidente e per la compattezza del deposito feccioso formato.

APPLICAZIONI

Superbenton si impiega sia mosto sia a vino. Nel mosto è efficace sia nella chiarifica statica sia in flottazione, continua o discontinua.

È consigliata soprattutto nei vini con media e bassa instabilità, tuttavia poiché forma sedimenti compatti è utilizzabile anche in caso di forti instabilità, dove sono necessari dosaggi elevati.

Si impiega anche in abbinamento ai chiarificanti proteici per facilitare la flocculazione e la sedimentazione, oltre a evitare surcollaggio in caso di trattamenti con gelatina.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

50-100 g/hl per mosti e vini giovani.

40 g/hl per vini già parzialmente chiarificati.

Fino a 200 g/hl per vini molto torbidi o ricchi di tannini e colore.

50-100 g/hl per il trattamento degli aceti.

Disperdere in acqua (1:10) lentamente e sotto agitazione vigorosa, attendere alcune ore, agitare vigorosamente e aggiungere alla massa da trattare.

In genere la sedimentazione è completa dopo 48 ore. Se è previsto un trattamento con gelatina o albumina, queste vanno aggiunte prima di Superbenton.

CONFEZIONI

Sacchi da 15 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com