GELBENTONITE

Bentonite in filamenti a elevatissima attività, per la rifinitura dei vini

CARATTERISTICHE

Gelbentonite è la più conosciuta tra le bentoniti per uso enologico. La purezza mineralogica e l'esclusivo processo di trasformazione ne fanno da sempre uno strumento irrinunciabile per deproteinizzare e illimpidire tutti i vini, rispettandone il corredo aromatico e il colore.

La classica forma in filamenti facilita la preparazione, oltre a essere sicura per l'operatore.

APPLICAZIONI

Gelbentonite si impiega a bassi dosaggi per la stabilizzazione proteica finale dei vini bianchi, rosati e rossi. Molto efficace anche per allontanare i residui di chiarificanti proteici eliminando i rischi di surcollaggio. L'azione chiarificante si traduce spesso in un generale miglioramento dell'equilibrio in bocca, specie nei vini rossi con tannini un po' aggressivi.

Grazie alla specificità di azione e ai bassi dosaggi richiesti, non incide significativamente sulle componenti aromatiche e, nel caso di vini rossi, sulla materia colorante.

Gelbentonite si distingue anche per la brillantezza che conferisce ai vini trattati, facilitando le successive operazioni di preparazione all'imbottigliamento.

DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

5-30 g/hl.

Far rigonfiare in acqua 1:20, attendere almeno 30-60 minuti, agitare e aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg, in scatola.

DAL CIN
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