

BENTONITES : LA GAMME

- ◆ Les recherches effectuées par notre laboratoire sur les bentonites de quarante gisements, environ, ont permis de sélectionner une gamme de cinq bentonites. Cette gamme couvre au maximum les besoins des industries des boissons (fermentées ou non) : Vins blancs, rosés, rouges, effervescents, vins doux naturels, vins moelleux, mistelles, cidres, vinaigres, poirés, jus de fruits et cible pour chaque produit les problèmes à résoudre.

ELECTRA

- ◆ Bentonite calcique activée.
- ◆ Présentation en poudre.
- ◆ Très bon équilibre dans toutes ses propriétés avec une très forte activité déprotéinisante.
- ◆ Dose d'emploi : de 20g/hL à 100g/hL et plus, selon les résultats du test de stabilité protéique.
- ◆ Volume de dépôt raisonnable qui permet des traitements à des doses élevées sur des vins particulièrement riches en protéines (par ex. Sauvignon)
- ◆ Utilisable aussi bien sur le moût en traitement préfermentaire qu'en fermentation alcoolique ou sur les vins de toutes natures et de toutes origines.
- ◆ **ELECTRA** est la bentonite de référence de notre gamme.

GRANULA

- ◆ Bentonite calcique activée.
- ◆ Présentation en granulé pour une utilisation extrêmement facile.
- ◆ Grande pureté, ne présente pas d'inclusion sableuse, couleur beige claire.
- ◆ Très bonne adsorption des protéines.
- ◆ Dose d'emploi : de 20g/hL à 100g/hL et plus, selon les résultats du test de stabilité protéique.
- ◆ Volume de dépôt normal.
- ◆ Utilisable à tous les stades de la vinification depuis le travail des moûts jusqu'à la préparation pour la mise en bouteilles.

MIRACOL

- ◆ Bentonite calcique fortement activée et extrêmement active
- ◆ Très pure, **MIRACOL** est une bentonite de très haute qualité. Sa grande pureté provient de son mode de purification qui consiste en une sélection des particules de dimensions bien définies. Toute fraction de sable ou autres impuretés sont éliminées.
- ◆ **MIRACOL** a été sélectionnée pour résoudre les cas difficiles où la présence en grande quantité de certains colloïdes gêne toute forme de clarification.
- ◆ Particulièrement recommandée pour les grands vins moelleux et les vins rouges thermo vinifiés.
- ◆ **MIRACOL** est très gonflante. Lors du gonflement dans l'eau, ne pas dépasser 30 g de **MIRACOL** par litre d'eau.
- ◆ Les doses d'emploi sont généralement très inférieures aux doses normalement requises avec des bentonites ordinaires.

OPTIBENT

- ◆ **OPTIBENT** est obtenue par un procédé spécial. Son taux d'activation a été étudié pour que son activité soit voisine de celle des bentonites sodiques et le volume de sédiment formé voisin de celui des bentonites calciques.
- ◆ Grande activité
- ◆ Très faible taux de lie (environ 1 % pour un traitement à 50 g/hL)
- ◆ Cette propriété est particulièrement recherchée pour les grands vins ou pour une utilisation à dose élevée.
- ◆ **OPTIBENT** s'utilise à tous les stades de la vinification depuis le travail des moûts jusqu'à la stabilisation avant mise en bouteilles.

BENTEFF

Spéciale vins effervescents

- ◆ **BENTEFF** respecte le pouvoir moussant des moûts et des vins tout en éliminant les excès de colloïdes protéiques, glucidiques ou polyphénoliques.

Ces colloïdes gênent : - les cristallisations tartriques,
- les filtrations,
- le remuage.

- ◆ **BENTEFF** fixe une partie des anthocyanes résiduelles des vins blancs issus de raisins noirs.
- ◆ Tout en favorisant le débourage, **BENTEFF** fixe les oxydases naturelles du raisin (tyrosinase) ainsi que les oxydases solubles du botrytis (laccase). Dans tous les cas, les vins sont moins oxydables et vieillissent moins vite en bouteilles.
- ◆ Les doses moyennes d'utilisation de **BENTEFF** sont de 15 g/hL à 25 g/hL dans les moûts (en traitement préfermentaire ou fermentaire) et de 10 g/hL à 15 g/hL sur le vin avant la préfiltration ou pendant la stabulation à froid (pour les vins issus de moût n'ayant pas été traités).

CALCICA

- ◆ Bentonite calcique naturelle sélectionnée
- ◆ **CALCICA** peut être utilisée à tous les stades d'élaboration du vin :
 - en traitement préfermentaire
 - en fermentation
 - sur vin
- ◆ La vitesse de sédimentation de **CALCICA** permet de réaliser des collages très rapidement.
- ◆ Le volume de dépôt est extrêmement réduit et très tassé, la perte de vin est minime.
- ◆ **CALCICA** s'emploie à des doses de l'ordre de 20g/hL à 150g/hL.