

BENTOGEL

Bentonite sélectionnée - Gélatine soluble

DEPROTEINISATION DES VINS
CLARIFICATION RAPIDE
LIES BIEN TASSEES

CARACTERISTIQUES

- ◆ Le but principal d'un collage à la bentonite est **l'élimination des protéines et la clarification**. C'est le traitement de base pour la stabilisation des vins blancs et rosés avant la mise en bouteilles.
- ◆ **BENTOGEL** associe une bentonite oenologique sélectionnée pour son haut pouvoir déprotéinisant à une gélatine soluble apte à flocculer rapidement en synergie avec la bentonite sans surcollage.
- ◆ Au regard d'un collage classique à la bentonite, **BENTOGEL** offre plusieurs avantages appréciables :
 - un volume réduit de lies bien tassées, nettement séparées du vin clair,
 - une floculation suivie d'une sédimentation très rapide : un avantage particulièrement net en hiver sur vin à basse température,
 - une préparation plus simple et plus rapide, sans grumeaux,
 - une bonne élimination des protéines du vin et de la gélatine apportée, grâce à la formulation adaptée de **BENTOGEL**,
 - un pouvoir clarifiant plus élevé.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 30 g/hL à 100 g/hL.
Selon l'instabilité protéique du vin.
(un contrôle au Bentotest ou à la chaleur est conseillé).

PREPARATION DU PRODUIT

- ◆ Saupoudrer **BENTOGEL** sur de l'eau tiède (1 kg de BENTOGEL/20 L)
- ◆ Agiter énergiquement. Bien homogénéiser. Laisser gonfler quelques heures.

MISE EN OEUVRE

- ◆ Incorporer au cours d'un remontage avec une pompe doseuse ou un DOSACOL.

CONDITIONNEMENT

- ◆ sac de 1 kg, carton de 25 x 1 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert, à utiliser rapidement.