

BENTOGEL

BENTONITA SELECCIONADA – GELATINA SOLUBLE CLARIFICACIÓN RAPIDA POSOS BIEN ASENTADOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ La principal finalidad de clarificar con bentonita es la eliminación de las proteínas y la clarificación. Es el tratamiento de base para la estabilización de los vinos blancos y rosados antes de ser embotellados.
- ◆ **BENTOGEL** asocia una bentonita enológica seleccionada por su alto poder desproteinizador, con una gelatina soluble apta para precipitar rápidamente en sinergia con la bentonita sin sobreencolado.
- ◆ Respecto a una clarificación clásica con bentonita, **BENTOGEL** ofrece varias ventajas apreciables :
 - Un volumen reducido de posos bien sedimentados limpiamente separado del vino claro.
 - Una precipitación seguida de una sedimentación muy rápida : una gran ventaja en invierno, sobre vino a baja temperatura.
 - Una preparación más sencilla y más rápida, sin grumos,
 - Una buena eliminación de las proteínas del vino y de la gelatina aportada, gracias a la fórmula adaptada de **BENTOGEL**,
 - Un poder clarifiante más elevado.

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ 30 a 100 g/hL.
- ◆ Según la inestabilidad proteínica del vino.
(Es aconsejable un BENTOTEST o un control al calor).

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

- ◆ Espolvorear **BENTOGEL** sobre agua tibia. (1 kg de **BENTOGEL** para 20 litros).
- ◆ Agitar energicamente. Homogeneizar bien. Dejar hinchar durante algunas horas.

UTILIZACIÓN

- ◆ Incorporar en el transcurso de un remontado con una bomba dosificador o un DOSACOL.

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 1 kg.
- ◆ Caja de 25 x 1 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- ◆ Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.