

# BENTOSIL

## Bentonita seleccionada – Gelatina – Carbón enológico

### PRODUCTO EN POLVO PARA LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

#### APLICACIÓN

- ◆ **BENTOSIL** contiene una bentonita muy eficaz de cara a la adsorción de residuos de todo tipo presentes en la uva, ya se encuentre ésta en un buen estado sanitario o afectada por algún tipo de contaminación, con capacidad para alterar la fermentación alcohólica.
- ◆ **BENTOSIL** contiene una gelatina de uso alimentario capaz de efectuar una ligera clarificación ayudando de esta manera a la clarificación del mosto.
- ◆ **BENTOSIL** contiene además una pequeña cantidad de carbón enológico de gran capacidad adsorbente y que refuerza la acción de la bentonita. Por otra parte, su mayor peso acelera la decantación de los fangos y su sedimentación.

#### DOSIFICACIÓN

- ◆ Vendimias sanas : 25 a 50 g por hectólitro
- ◆ Vendimias alteradas : 50 a 100 g por hectólitro

#### MODO DE EMPLEO

- ◆ Dejar hinchar **BENTOSIL** en 10 veces su peso en agua.
- ◆ Espolvorear **BENTOSIL** agitando sobre el agua.
- ◆ Dejar hinchar durante 1 hora.
- ◆ Agitar nuevamente.
- ◆ **BENTOSIL** se utiliza en mostos, a la salida de la prensa. Facilita la clarificación y la sedimentación de los fangos. Se elimina en el proceso de desfangado.
- ◆ **BENTOSIL** se utiliza durante la fermentación. Su actividad es de larga duración y la clarificación al final de la fermentación se ve mejorada.  
En este caso, es suficiente adicionarlo al principio de la fermentación alcohólica.

## PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg
- ◆ Saco de 5 kg
- ◆ Saco de 20 kg

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.