

# BENTOSIL

**Bentonite sélectionnée – Gélatine – Charbon œnologique**

## PRODUIT D'AFFRANCHISSEMENT DES MOUTS

### APPLICATION

- ◆ **BENTOSIL** contient une bentonite très efficace pour adsorber les résidus de toute nature se trouvant sur les raisins, qu'ils soient sains ou avariés, qui perturbent les fermentations alcooliques.
- ◆ **BENTOSIL** contient une gélatine alimentaire réalisant un léger collage donc une meilleure clarification du moût.
- ◆ **BENTOSIL** contient également une petite quantité de charbon œnologique très adsorbant, qui renforce l'action de la bentonite. Par ailleurs, son poids accélère la décantation des bourbes et leur tassement.

### DOSES D'EMPLOI

- ◆ Raisins sains : 25 g/hL à 50 g/hL.
- ◆ Raisins altérés : 50 g/hL à 100 g/hL.

### MODE D'EMPLOI

- ◆ Faire gonfler **BENTOSIL** dans 10 fois son poids d'eau.
- ◆ Soupoudrer **BENTOSIL** sur l'eau agitée.
- ◆ Laisser gonfler 1 heure.
- ◆ Agiter une nouvelle fois.
- ◆ **BENTOSIL** s'emploie sur le moût, à la sortie du pressoir. Il favorise la clarification et le tassement des bourbes. Il est éliminé lors du débouillage.
- ◆ **BENTOSIL** s'emploie pendant la fermentation. Son action est de longue durée et la clarification en fin de fermentation alcoolique est améliorée. Dans ce cas, il suffit de l'ajouter au début de la fermentation alcoolique.
- ◆ 20 g/hL à 40 g/hL, selon la qualité du mout.

### CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg,
- ◆ Sac de 20 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.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.