

BENTOGREEN

**Pour le traitement préventif des moûts blancs et rosés
vis-à-vis de l'oxydation et de l'instabilité protéique**

CARACTERISTIQUES

BENTOGREEN est un assemblage de protéines végétales et de bentonites formulé pour la clarification, le traitement contre les polyphénols oxydés et la stabilisation protéique des moûts blancs et rosés.

PROPRIETE OENOLOGIQUES

- Elimination des composés phénoliques oxydés ou oxydables du moût
- Elimination de protéines instables prévenant ainsi le vin fini de casse protéique
- Régulation de la fermentation
- Obtention de vins plus frais au niveau aromatique et de teintes plus jeunes

APPLICATIONS

- Prévention de l'oxydation des moûts blancs et rosés
- Stabilisation préventive de l'instabilité protéique des vins blancs et rosés
- Traitement compatible avec la réglementation des vins bio

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 60 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 125 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **BENTOGREEN** dans 10 fois son poids d'eau tiède (30 à 40°C). Laisser gonfler 2 à 3 heures, agiter à nouveau. Appliquer **BENTOGREEN** sur le moût au moins 2 heures après enzymage. **BENTOGREEN** peut également être ajouté en début de fermentation alcoolique. Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser. L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL est vivement conseillée.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 kg

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.