OPTIBENT

Eliminación de las proteínas y de los coloides en exceso en los mostos y en los vinos

CARACTERÍSTICAS

OPTIBENT es una mezcla de bentonitas cálcicas naturales y activadas, desarrollada específicamente para conseguir una buena desproteinización y una buena compactación de los sedimentos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

OPTIBENT proporciona unos resultados excelentes tanto en mostos como en vinos**. OPTIBENT** elimina las proteínas inestables. Puede utilizarse de forma precoz en el mosto y disminuir así la cantidad de bentonita necesaria después en el vino.
OPTIBENT permite limitar el volumen de sedimentos, incluso utilizado a una dosis importante (volumen de sedimentos del orden del 1 %, para un tratamiento a 50 g/hL).

APLICACIONES

OPTIBENT puede utilizarse de forma precoz en el mosto, y también en el vino para la estabilización proteica.

DOSIS

Dosis de utilización en el mosto y en el vino: 20 a 100 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Espolvorear lentamente **OPTIBENT** sobre el agua y agitar vigorosamente. Mojar todos los polvos y deshacer los eventuales grumos (preparar una solución al 10 % como máximo – 100 g por litro de agua). Dejar hinchar de 2 a 3 h como mínimo (máximo 12 horas). Agitar nuevamente para formar un gel. En este momento **OPTIBENT** ya está listo para ser usado.
Se recomienda la utilización de un dispositivo para clarificantes.

Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

25 kg

CONSERVACIÓN

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

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**