ESTABILIZANTES

OPTIBENT

Eliminação de proteínas e de coloides em excesso no mosto e no vinho

CARACTERÍSTICAS

OPTIBENT é uma mistura de bentonitas cálcicas naturais e ativadas especificamente desenvolvida por ter uma boa taxa de desproteinização e uma boa capacidade de compactação.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

OPTIBENT possibilita excelentes resultados tanto no mosto como no vinho**. OPTIBENT** elimina as proteínas instáveis. Pode ser utilizado precocemente no mosto para depois reduzir a quantidade necessária de bentonita que é utilizada no vinho.
OPTIBENT limita, diminui o volume de depósitos, mesmo quando se utiliza uma grande quantidade (volume de depósito cerca de 1% para um tratamento de 50g/hL).

APLICAÇÕES

OPTIBENT pode ser utilizado de forma precoce no mosto e igualmente no vinho para a estabilização proteica.

DOSAGEM

Doses de utilização tanto no mosto como no vinho: 20 a 100 g/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Polvilhar lentamente **OPTIBENT** na água e mexer vigorosamente. Molhar todo o pó para absorver completamente e não formar grumos (faça soluções a 10% no máximo - 100g por litro de água).
Deixar inchar 2 a 3 horas no mínimo (máximo de 12 horas). Em seguida, mexer novamente, misturar bem para formar um gel. **OPTIBENT** está então pronto para ser usado.
É fortemente aconselhável utilizar um cabo de colagem.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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**