



MAJORBENTON® B

.....

Bentonita en polvo activado

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Majorbenton® B es una bentonita enológica que contiene el 90% de montmorillonita, es una particular arcilla, compuesta de óxido de silicio y de aluminio, que posee los mismos requisitos de pureza requeridas por el Codex Oenologique International. Presenta gran poder adsorbente que garantiza elevado poder desproteinizante y estabilizante. Produce una coagulación rápida con sedimentos compactos y adherentes al fondo, por lo tanto fácilmente eliminables.

Majorbenton® B puede ser empleada tanto en mostos como en vinos porque previene los enturbamientos proteicos y adsorbe de manera selectiva los compuestos que causan inestabilidad al vino.

Majorbenton® B da limpidez a los vinos al final de la fermentación, mejorando el aroma y sensación gustativa, ya que salvaguarda las moléculas aromáticas que se desarrollan en el proceso fermentativo y elimina los aminoácidos responsables del sabor terroso, sobre todo en los vinos obtenidos de uvas producidas en climas cálidos.

Particularmente indicada en la clarificación por flotación, **Majorbenton® B** tiene función de estabilizante proteico.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita (silicato de aluminio hidratado).

→ DOSIS DE EMPLEO

50-100 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Hidratar la dosis en aproximadamente 10-12 partes de agua.
Controlar el hinchamiento y adicionar a la masa.





MAJORBENTON® B

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y aireado.

Sacos de 25 kg netos.

