



# BENTOGRAN Rapid

.....  
Bentonita granulada de sedimentación rápida  
.....

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Bentogran Rapid** es una bentonita con gran velocidad de clarificación. Se presenta en gránulos que permiten una rápida dispersión en agua en unos pocos minutos, sin polvo y sin molestias para el usuario. La suspensión de **Bentogran Rapid** es de utilización inmediata, sin necesidad de esperar las habituales ocho horas requeridas por bentonitas tradicionales.

**Bentogran Rapid** tiene una actividad que permite reducir hasta un 50% la dosis de uso respecto a las bentonitas convencionales; en la clarificación de los vinos origina sedimentos muy compactos, lo que reduce los sedimentos a eliminar hasta un 40%.

**Bentogran Rapid** absorbe mucha agua durante el hinchamiento evidenciando sus propiedades adsorbentes, muy útiles en la elaboración de los vinos de calidad, en particular para la estabilización proteica.

En los vinos tintos y vinos licorosos elimina fracciones coloidales a menudo vinculadas a la materia colorante, produciendo una menor pérdida polifenoles.

Debido que **Bentogran Rapid** precisa de bajas dosis para su activación, permiten su uso en vinos de alta calidad aromática, en los que se desea preservar su estructura y aromas. Las pruebas comparativas realizadas han demostrado una mejora de la filtrabilidad del vino tratado hasta de 8 veces.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita (silicatos hidratados de aluminio).

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 60 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Introducir en suspensión de 10 a 20 partes con agua fría durante al menos dos horas antes de su uso para obtener una rápida formación de gel cremoso.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Sacos de 25 kg netos.

