



BENTOGRAN

Bentonita granular



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Bentogran es una bentonita que presenta una gran comodidad de empleo. Su presentación bajo la forma de gránulos permite una rápida dispersión en agua en pocos minutos sin problemas de polvorosidad y sin ningún tipo de incomodidad de uso.

Bentogran puede ser utilizado pasadas 2 horas de su preparación, al contrario que las bentonitas tradicionales que precisan de 8 -12 horas de espera. **Bentogran** tiene una actividad que permite reducir hasta un 50 % la dosis de empleo respecto a las bentonitas tradicionales y en la limpidez de los mostos así como en la clarificación de los vinos origina borras extremadamente compactas, reduciendo al mínimo los residuos a eliminar.

Bentogran absorbe una elevada cantidad de agua con un índice de hinchamiento que hace evidente las grandes propiedades adsorbentes y desproteinizantes, más usado en la transformación de los vinos de calidad, en particular en la esta bilización proteica de los vinos blancos.

En los vinos rosados y en los vinos licorosos elimina de manera selectiva las fracciones coloidales de las sustancias colorantes adsorbiendo en porcentaje mínimo las moléculas responsables del color.

Bentogran permite un mayor rendimiento en vino clarificado, reduce el volumen del turbio aportando evidentes ventajas económicas y preserva totalmente la estructura y los perfumes e los vinos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada.

→ DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada: de 10 a 60 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Introducir en 10 partes de agua fría para obtener una rápida formación de gel cremoso.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 25 kg netos.

