



MAJORBENTON® B

.....
Bentonita en polvo activada
.....

→ TECHNICAL DESCRIPTION

Majorbenton® B es una bentonita enológica que contiene el 90% de montmolloronita, 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.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Bentonita (silicato de aluminio hidratado), Sílice cristalina, Polvos inferiores a 10 micrones, Sílice cristalina respirable.

→ DOSIS DE EMPLEO

En los mostos: 80-150 g/hL.

En los vinos: 40-150 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis de **Majorbenton® B** en 10-15 partes de agua; se puede utilizar sistemas manuales y dejar que se hinche durante 10-12 horas, a fin de que la absorción del agua sea totalmente por capilaridad, o bien utilizar bombas en recirculación, homogeneizando la suspensión en el contenedor de disolución.





MAJORBENTON® B

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y oscuro. Asegurar una buena ventilación del local.

Sacos de 25 kg.

