



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.

