



MAJORBENTON® B

.....
Bentonite in polvere attivata
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Majorbenton®B è una bentonite che contiene il 90% di montmorillonite, una particolare argilla composta da ossido di silicio e di alluminio, che possiede i requisiti di purezza richiesti dalla normativa internazionale. Presenta grande potere adsorbente che garantisce elevato potere deproteinizzante e stabilizzante. Produce una coagulazione rapida con sedimenti compatti e aderenti al fondo, quindi facilmente eliminabili.

Majorbenton®B può essere impiegata sia sui mosti che su vini, succhi e sidri perché previene gli intorbidamenti proteici e adsorbe in modo selettivo i composti che causano instabilità.

Majorbenton®B illimpidisce i vini, succhi e sidri a fine fermentazione, migliorandone profumo e sensazioni gustative, poiché salvaguarda le molecole aromatiche che si sviluppano nel processo fermentativo ed elimina gli amminoacidi responsabili del sapore terroso, soprattutto nei vini ottenuti da uve prodotte in climi caldi.

Particolarmente indicata nelle chiarifiche che si ottengono per flottazione, **Majorbenton®B** ha funzione di stabilizzante proteico.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite (silicato idrato di alluminio).

→ DOSAGGIO

50 - 100 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose in circa 20 parti di acqua. Attendere il rigonfiamento e aggiungere alla massa.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 25 netti.

