



MAJORBENTON® C

Bentonite granulata attivata



→ DESCRIZIONE TECNICA

È una bentonite di facile impiego grazie alla struttura granulata che le permette di sciogliersi rapidamente in acqua e di essere utilizzata senza gli inconvenienti dei prodotti in polvere.

Il prodotto presenta al pH del mosto una elevata carica negativa per cui si lega velocemente con i composti di carica opposta, in particolare con le sostanze proteiche che possono causare instabilità e precipitazioni indesiderate nei vini.

L'aggiunta di **Majorbenton C** nel mosto, all'inizio della fermentazione, permette quindi di rimuovere in maniera efficace queste proteine instabili e di evitare di intervenire successivamente sul vino con trattamenti di stabilizzazione spinti, che causerebbero anche la perdita degli aromi fermentativi responsabili del bouquet. Per la sua affinità con le sostanze di natura proteica reagisce con la tirosinasi esplicando in questo modo una certa protezione del mosto contro l'ossidazione.

L'uso di **Majorbenton C** consente infine di ottenere a fine fermentazione sedimenti compatti che rendono più facili le operazioni di separazione delle fecce dal limpido, con basse perdite di prodotto.

Può essere usata in flottazione in abbinamento a gelatina e sol di silice. **Majorbenton C** può essere utilizzata anche per la chiarifica di vini difficili che richiedono alti dosaggi di bentonite.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 20 a 100 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose di **Majorbenton C** in 15-20 parti di acqua; si possono utilizzare sistemi manuali e lasciare rigonfiare per 10-12 ore, in modo che l'assorbimento dell'acqua avvenga totalmente per capillarità.

Utilizzando per l'omogeneizzazione pompe a riciclo, i tempi di rigonfiamento si riducono.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 25 netti.

