



BEN TOGRAN

.....
Bentonite granulada, utilizada em microdoses
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Bentogran é uma bentonite de fácil emprego pois dissolve-se muito depressa. A sua preparação sobre a forma de granulos permite uma rápida dispersão em água em poucos minutos, sem problemas de poeira e sem qualquer genero de transtorno para o utilizador.

A suspensão de **Bentogran** está pronta para ser usada 2 horas após a sua preparação, ao contrário das bentonites tradicionais que exigem 8-12 de espera.

Bentogran tem uma atividade que permite reduzir as doses de uso em até 50% em comparação com as comuns bentonites, na limpeza dos mostos e também na clarificação de vinhos onde origina borras extremamente compactas, reduzindo ao mínimo os resíduos a descartar.

Bentogran absorve uma grande quantidade de água com um índice de inchamento que evidencia as grandes propriedades adsorventes e desproteinizantes muito úteis nos vinhos de qualidade, em particular na estabilização proteica dos vinhos brancos.

Nos vinhos tintos e nos licorosos elimina de modo seletivo as frações coloidais das substâncias corantes adsorvendo percentagens insignificantes das moléculas responsáveis pela cor.

Bentogran permite um maior rendimento no vinho clarificado, aumenta o volume do vinho límpido trazendo evidentes vantagens económicas e preservando totalmente a estrutura e os aromas dos vinhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite ativada.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 60 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Hidratar em 10 partes de água fria para obter uma rápida formação do gel cremoso.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 25 kg.

