



MAJORBENTON® C

Bentonite em grânulos ativada



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

É uma bentonite de fácil aplicação. A sua estrutura granular evita os inconvenientes dos produtos em pó e proporciona rápida adsorção de água para seu inchamento. Ao pH do mosto, apresenta elevada carga negativa unindo-se rapidamente aos compostos de carga oposta, especialmente com as substâncias proteicas que provocam instabilidade e precipitações indesejadas nos vinhos.

Pode também ser utilizada para a clarificação de vinhos difíceis que requerem elevadas doses de bentonite. A ação de **Majorbenton C** no mosto, no início da fermentação, permite remover de modo eficaz as proteínas instáveis e evita intervir (sucessivamente no vinho) com tratamentos de estabilização rigorosos que podem provocar inclusive perda dos aromas fermentativos responsáveis pelo bouquet.

Devido à sua afinidade com as substâncias de natureza proteica, **Majorbenton C** reage com a tirosinase exercendo deste modo uma determinada protecção do mosto contra a oxidação.

A utilização de **Majorbenton C** permite obter, no final da fermentação, borras compactas que tornam mais fáceis as operações de clarificação com baixas perdas de produto. Pode ser utilizada em flutuação em conjunto com gelatina e sol de sílica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite ativada.

→ DOSES A USAR

20-100 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca 15-20 partes de água, esperar inchar antes de adicionar na massa.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Sacos de 25 kg netos.

