



BENTOGRAN Gel

.....

高效去蛋白皂土

.....

→ 技术描述

Bentogran Gel 是一种特殊的、超强脱蛋白能力的粉末状产品。特别适合处理那些既不想大剂量添加去蛋白产品又热稳定不合格的葡萄酒。蛋白质含量通常与葡萄品种以及酿酒工艺有关，因此高效的去蛋白产品可以保证成功的去除葡萄酒中的蛋白质。

Bentogran Gel 在水中膨化2两小时后，其结合蛋白的能力会逐步提高，并在12小时达到最大能力。

此膨润土的另一个优点在经过本产品处理后的葡萄酒或葡萄汁的过滤能力大幅改善。可以极大的节省过滤的费用。

获得的沉积物非常紧密，使得分离、去除沉淀物非常容易。

现在越来越多的红葡萄酒也用膨润土处理，除清除普通的带有不稳定性的蛋白之外还可以清除使花色苷不稳定的蛋白质，由于其对多酚物质不具亲和性，因此**Bentogran Gel**不会减弱红葡萄酒的特征。

加入**Bentogran Gel**后，葡萄酒的澄清速度非常快，通常在48之后就可以分离。

→ 组成

膨润土（含有含水硅酸铝）。

→ 用量

10-40 g/hL 。

→ 使用方法

在使用前用冷水按照1: 10或1: 20进行溶解，溶解最少2小时，将得到的乳脂状溶液加入葡萄酒中。

→ 储存及包装

储存于阴凉干燥处，避光避热。

20kg大包装内含1kg小包装。

25kg 大包装。

