



MAJORBENTON® UF

.....
Bentonita en polvo apta para posteriores tratamientos UF
.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Majorbenton UF es una bentonita sódica-cálcica que posee las características de pureza requeridas por las estándares internacionales (ejemplo: International Oenological Codex). Se caracteriza por su fuerte acción desproteinizante y su poder estabilizante. Produce una rápida floculación con depósitos compactos de fácil eliminación.

Majorbenton UF ha sido diseñada para el tratamiento de zumos, sidras, mostos y vinos que posteriormente deban someterse a operaciones de UF, de hecho el 99,9% de las partículas tienen un dimensiones >45 micras, por lo que no generan ninguna colmatación de membrana.

También, **Majorbenton UF** está basada en bentonita purificada, un material no abrasivo que protege las membranas y bombas de posibles daños.

Majorbenton UF clarifica vinos, zumos y sidras al final de la fermentación, mejorando su aroma y las sensaciones gustativas porque protege las moléculas aromáticas que se desarrollan durante los procesos fermentativos y elimina los aminoácidos responsables de los gustos terrosos, especialmente en vinos obtenidos de uvas producidas en climas cálidos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonitas.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 50 a 150 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Dispersar la dosis en aproximadamente 20 partes de agua, controlar el hinchamiento y adicionar a la masa a tratar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 15 kg netos.

