



MAJORBENTON® UF

.....
Bentonite em pó, compatível com tratamentos UF
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Majorbenton UF é uma bentonite natural, purificada, que pode ser utilizada para o tratamento de mostos e vinhos que serão sucessivamente submetidos a operações UF; de facto, 99,9% das partículas possuem dimensões <45 mícron.

As particulares características de **Majorbenton UF** tornam-na numa bentonite pouco abrasiva que não danifica as membranas e bombas. Apresenta ainda um volume de borras reduzido ao mínimo.

Majorbenton UF clarifica vinhos e mostos, melhorando o aroma e as sensações gustativas porque protege as moléculas aromáticas que se desenvolvem durante os processos fermentativos e elimina os aminoácidos responsáveis pelo gosto à terra sobretudo em vinhos obtidos de uvas produzidas em climas quentes.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite (silicato hidratado de alumínio).

→ DOSES A USAR

De 50 a 150 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Hidratar Majorbenton UF em água fria (proporção 1:10) com agitação enérgica até obter uma suspensão homogénea. Por ser uma bentonite natural, o inchamento será reduzido.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 15 kg.

