



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 fato, 99,9% das partículas possuem dimensões <45 micron.

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.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite (silicato hidratado de alumínio).

→ DOSES DE USO

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 homogênea. 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.

