



MAJORBENTON B

Bentonite calcique activée.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Bentonite poudre activée composée d'environ 90% de montmorillonite, utilisée pour la stabilisation protéique des moûts blancs et rosés.

Majorbenton B permet d'obtenir des clarifications efficaces avec une floculation rapide et de faibles volumes de lies.

Bentonite utilisée pour les actions suivantes :

Stabilisation colloïdale :

Elle agit comme un colloïde électronégatif en adsorbant les particules en suspension chargées positivement, notamment les substances protéiques colloïdales qui représentent les principaux facteurs d'instabilité du vin.

Stabilisation de la matière colorante :

en fixant les substances tanniques colloïdales à basse température, elle contribue à prévenir les troubles de matière colorante.

Stabilisation du cuivre :

en adsorbant les protéines nécessaires à la floculation du cuivre colloïdal, elle offre au vin une protection efficace contre les risques de casse cuivreuse.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bentonite calcique activée en forme poudre
- Bentonite qui répond aux critères de pureté requis pour les produits pharmaceutiques
- Elle se caractérise par une couleur claire uniforme, avec l'absence de particules insolubles.
- Poudre fine de couleur beige, clair, inodore
- Elle dispose de propriétés clarifiantes ainsi qu'adsorbantes déprotéinisantes
- pH suspension à 10%, faiblement alcaline,
- Pouvoir de gonflement : 27 à 30 fois
- Gonflement dans l'eau : 15 à 20 fois

Elle présente les avantages suivants dans le cas d'un traitement sur moût :

- Obtention d'une moindre charge oxydative du fait de l'adsorption de grandes quantités de polyphénols présents dans les jus
- Prévention des troubles protéiques
- Régulation des fermentations avec de meilleures cinétiques fermentaires
- Amélioration de la limpidité en fin de fermentation
- Meilleure dégustation des vins soutirés, plus élégants du fait de l'adsorption de certains goûts terreux par exemple.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.





MAJORBENTON B

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 40 à 100/120 g/hl, selon le cépage et le taux de protéines instables.

→ PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Interagit avec les enzymes
- Ne pas utiliser sur un vin après filtration pré-mise
- Peut être colmatante pour les médias filtrants

→ MODE D'EMPLOI

- La bentonite est à délayer dans 10-15 volumes d'eau.
- Laisser gonfler 10 à 12 heures en remuant régulièrement.
- Incorporer au moût avec un raccord de collage.

Il est possible d'utiliser des systèmes manuels et la laisser gonfler pendant 10 à 12 heures de façon à ce que de l'absorption de l'eau soit totale par capillarité ou bien utiliser des systèmes de pompes recyclant la suspension dans son récipient de dissolution.

Si l'on utilise des agitateurs électriques efficaces, il sera possible d'obtenir des gels homogènes en 15/30 minutes même avec une moins grande quantité d'eau, les suspensions ainsi obtenues peuvent être utilisées rapidement.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec, et exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Sac de 25 Kg.

