



# BENTOGRAN Gel

.....  
Bentonite granulada com alto poder desproteinizante  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Bentogran Gel** é uma bentonite que apresenta como particularidade um alto poder desproteinizante, que a torna ideal para utilização em todos os vinhos particularmente instáveis onde não se pretende efetuar adições de doses elevadas. O teor em proteínas, muitas vezes, está relacionado com as castas ou com as práticas enológicas adotadas, portanto, o uso de uma bentonite de alta performance é garantia de sucesso do tratamento.

A **Bentogran Gel** hidrata-se em pouco mais de 2 horas, o seu poder absorvente melhora com o passar do tempo até um máximo de 12 de hidratação.

Entre as características importantes desta bentonite está um notável melhoramento da filtrabilidade dos mostos e dos vinhos tratados, com forte redução de custos nos processos de filtração.

As borras obtidas são muito compactas, facilitando os procedimentos de trasfega.

Sempre com mais frequência deparamo-nos com a necessidade de tratar com bentonite também vinhos tintos, não apenas para limpá-los mas para reduzir aquela ligeira instabilidade das proteínas ligadas às antocianinas e **Bentogran Gel**, graças à pouca afinidade com os polifenóis não empobrece, de modo significativo, os vinhos tratados.

Após a adição de **Bentogran Gel** o mosto ou o vinho limpa rapidamente e normalmente após 48 horas o produto tratado está pronto a ser trasfegado.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite (silicato de alumínio hidratado).

## → DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 40 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Hidratar em 10 a 20 partes de água fria durante pelo menos duas horas antes de aplicar para obter uma rápida formação de gel cremoso.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 25 kg.

