

ABSOLUTE FLOW

Bentonita específica para filtros tangenciales

CARACTERÍSTICAS

Absolute Flow es una bentonita enológica micronizada (el 99% de las partículas tienen dimensiones <45 µm), de rápida sedimentación y libre de fracciones inertes abrasivas.

A pesar de ser un polvo de bentonita, Absolute Flow es de preparación simple y rápida, requiriendo una pequeña cantidad de agua para ser rehidratada. Su estructura mineralógica permite obtener una buena desproteinización.

APLICACIONES

Las características de Absolute Flow la hacen adecuada para la clarificación y estabilización proteica de vinos, especialmente donde se requiera el uso de sistemas de filtración tangencial, de hecho no causa abrasión ni desgaste de las membranas ni de los diversos componentes del sistema.

Absolute Flow, añadido al vino a tratar, actúa rápidamente y precipita formando un depósito compacto que se puede separar fácilmente de la fracción limpia.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

20-150 g/hl.

Dispersar en agua (1:10) lentamente y removiendo, esperar 30'-60 ', agitar vigorosamente y añadir a la masa a tratar.

ENVASES

Sacos da 15 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com