

BENTOWHITE GEL

Bentonite ad elevatissima attività, in filamenti

CARATTERISTICHE

Bentowhite Gel è una bentonite con elevato potere deproteinizzante ed efficace già a bassi dosaggi.

La materia prima impiegata è naturalmente povera di metalli pesanti, ben al di sotto dei limiti previsti dalla normativa vigente.

La forma in filamenti facilita la preparazione, oltre a essere sicura per l'operatore.

APPLICAZIONI

Nei vini Bentowhite Gel si utilizza per raggiungere la stabilità proteica e l'illimpidimento senza impoverire a livello aromatico e, nel caso dei vini rossi, senza asportare il colore.

Bentowhite Gel si è dimostrata efficace nella riduzione delle ammine biogene, in particolare dell'istamina che, insieme alle altre ammine, può formarsi a seguito di un inquinamento microbiologico o di una fermentazione malolattica spontanea.

Molto importante anche il trattamento dei vini per eliminare i residui di caseinato e albumina d'uovo presenti dopo chiarifica. In questo modo è possibile utilizzare anche questi chiarificanti senza timore di allergeni residui nel vino.

DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

5-30 g/hl.

Far rigonfiare in acqua 1:20, attendere almeno 30-60 minuti, agitare e aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

CONFEZIONI

Sacchi da 10 kg, in scatola.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com