

BENTO.ZERO

Cero sedimentos. Cero esperas. Cero residuos.

BENTO.ZERO

Bento.Zero es la bentonita, fruto de la investigación de Dal Cin, que abraza un moderno concepto de clarificación: actuar rápidamente respectando las características organolépticas del producto a tratar.

Las peculiaridades de Bento.Zero son la preparación instantánea, el requerimiento mínimo de agua para el hinchamiento, la ausencia casi total de sedimentos y al mismo tiempo una eficaz estabilización proteica.

APLICACIONES

Bento.Zero se utiliza en dosis bajas, en el afinado de los vinos, cuando se necesita una acción rápida para mejorar la estabilidad de las proteínas sin interferir en la calidad del producto.

En vinos tintos permite eliminar los residuos de la clarificación: la eficacia de las dosis particularmente bajas de Bento.Zero evita el empobrecimiento de la estructura, aroma y color. Impide, además, la pérdida de producto con las heces y tener que trabajar con sedimentos de clarificación abundantes y "floculantes".

Es en la estabilización de vinos blancos dónde se obtienen los resultados más interesantes, puesto que permite combinar la capacidad desproteinizante con sedimentos excepcionalmente reducidos y compactos, incluso cuando se utilizan dosis altas. Cuando se utilizan bentonitas muy activas (por ejemplo, Bentowhite Gel) el uso conjunto de Bento.Zero ayuda a compactar los sedimentos de la clarificación.

Bento.Zero, en dosis más elevadas, puede utilizarse en la clarificación estática de mostos.

MODO DE EMPLEO

Método "en seco": verter los gránulos Bento.Zero lentamente en la masa a tratar, Remontar cuidadosamente para permitir la dispersión del producto. Dejar que sedimente y al cabo de aproximadamente 18-24 horas se podrá proceder con las siguientes operaciones.

Método "en húmedo": verter lentamente Bento.Zero en el agua en una proporción de 1:4 y dejar reposar durante 5', a continuación, agitar vigorosamente. Se formará rápidamente una suspensión que, una vez sea homogénea, se puede añadir a la masa a tratar. Dejar sedimentar y al cabo de aproximadamente 18-24 horas proceder con las operaciones posteriores.

Con ambos métodos, dado que Bento.Zero actúa por contacto, la eficacia desproteinizante aumenta proporcionalmente con el tiempo. Por esta razón, especialmente en el caso de una desproteinización importante, es necesario garantizar un remontado completo del volumen de la cuba.

DOSIS

En el afinado de vinos blancos y tintos: de 5 a 30 g/hl.

Clarificación estática de mostos blancos: hasta 150 g/hl.

Vinos por desproteinizar: hasta 150 g/hl.

Acción de compactación: 15-20 g/hl añadida a la bentonita prevista para la desproteinización.

Para añadirla con el método en seco utilizar dosis más altas.

Es recomendable realizar pruebas preliminares a pequeña escala para establecer las dosis correctas en las diferentes aplicaciones.

ENVASES

Sacos de 15 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com