

BENTOWHITE GEL

Bentonita de elevadísima actividad, en filamentos

CARACTERÍSTICAS

Bentowhite Gel es una bentonita efectiva y con alto poder de desproteneización incluso en dosis bajas.

La materia prima utilizada es naturalmente baja en metales pesados, muy por debajo de los límites establecidos por la legislación vigente.

La forma del filamento facilita la preparación, además de ser segura para el operador.

APLICACIONES

En los vinos Bentowhite Gel se utiliza para lograr la estabilidad proteica y una buena limpidez sin empobrecerlos a nivel aromático y, en el caso de vinos tintos, sin inhibir el color.

Bentowhite Gel ha demostrado ser eficaz en la reducción de aminas biógenas, en particular histamina que, junto con otras aminas, puede formarse como resultado de una contaminación microbiológica o en fermentación maloláctica espontánea.

Es especialmente interesante en el tratamiento de vinos para eliminar los residuos de caseinato y clara de huevo que están presentes después de la clarificación. De esta manera es posible utilizar estos clarificantes sin temor a las trazas de alérgenos que puedan quedar.

DOSIS y MODO DE USO

5-30 g/hl.

Hinchar en agua 1:20, esperar al menos 30-60 minutos, agitar y añadir a la masa a tratar homogeneizando cuidadosamente.

ENVASES

En cajas de sacos de 10kg.