

GELBENTONITE™

Bentonita de elevada actividad en filamentos, para el afinado de los vinos

CARACTERÍSTICAS

Gelbentonite es la más conocida de las bentonitas para uso enológico. La pureza mineral y el exclusivo proceso de transformación desde siempre se ha considerado una herramienta indispensable para desproteínizar y clarificar todos los vinos, respetando su bagaje aromático y su color.

La forma clásica en filamentos facilita la preparación y además es segura para el operador.

APLICACIONES

Gelbentonite se utiliza en dosis bajas para la estabilización proteica final en vinos blancos, rosados y tintos. Muy eficaz también para suprimir los residuos de clarificantes proteicos evitando riesgos de sobreencolado. La acción clarificante origina una mejora general del equilibrio en boca, especialmente en vinos tintos con taninos un poco agresivos.

Gracias a la especificidad de la acción y a las dosis bajas requeridas, no afecta significativamente a los componentes aromáticos y, en caso de vinos tintos al color.

Gelbentonite se distingue especialmente por la brillantez que da a los vinos tratados, facilitando posteriores operaciones de cara al embotellado de los vinos.

DOSIS y MODOS DE EMPLEO

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 con paquetes de 2 kg y cajas con sacos de 10 kg.