

SUPERBENTON™

Bentonita activada para la desproteínización de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

Superbenton es una bentonita sódica activada, en polvo, con una excelente actividad desproteínizante.

Se caracteriza no sólo por la eliminación de las proteínas inestables, sino también por su poder clarificante y por la compactación de los fondos que se forman.

APLICACIONES

Superbenton se utiliza tanto en mostos como en vinos. En el mosto es eficaz tanto en la clarificación estática como la flotación, continua o discontinua.

Se recomienda especialmente en vinos con una inestabilidad media y baja, pero dado que forma sedimentos compactos también se puede utilizar en caso de una fuerte inestabilidad, donde se requieren dosis elevadas.

Se utiliza además en combinación con clarificantes proteicos para facilitar la floculación y la sedimentación, así como para evitar el sobreencolado en el caso de que se apliquen tratamientos con gelatina.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

50-100 g/hl para mostos y vinos jóvenes.

40 g/hl para vinos ya parcialmente clarificados.

Hasta 200 g/hl para vinos muy turbios o ricos en color y taninos.

50-100 g/hl para el tratamiento de vinagres.

Dispersar en agua (1:10) lentamente y bajo agitación enérgica, esperar unas horas, agitar vigorosamente y añadir a la masa a tratar.

La sedimentación suele completarse después de 48 horas. En caso de un tratamiento con gelatina o albúmina, será necesario añadirlas antes del Superbenton.

ENVASES

Sacos de 15 kg.