

# WHITEGRAN

*Bentonite granulare ad attivazione medio-alta*

## CARATTERISTICHE

Whitegran è una bentonite granulare caratterizzata da considerevole capacità deproteinizzante, rapidità e praticità di preparazione e formazione di fondi di chiarifica compatibili con le esigenze di cantina.

## APPLICAZIONI

Whitegran si impiega sia a mosto sia a vino infatti l'ottimo equilibrio tra grado di attivazione e capacità di sedimentazione ne permette l'impiego anche a dosi elevate per trattare prodotti con alta instabilità proteica. Nelle operazioni di rifinitura, potendo impiegare dosaggi modesti, non si impoverisce il corredo aromatico dei vini.

Grazie alla tecnologia di produzione Whitegran, oltre agli indispensabili requisiti di purezza ed efficacia, è caratterizzata da una buona dispersione in acqua e facilità di utilizzo.

## DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

50-100 g/hl per i mosti e vini con elevata instabilità.

30-50 g/hl per vini già limpidi e con instabilità medio-bassa.

Versare lentamente e sotto agitazione in acqua (1:15), lasciare almeno 60 minuti, quindi mescolare tutto energicamente fino a ottenere una sospensione omogenea.

## CONFEZIONI

Sacchi da 15 kg.



**Dal Cin Gildo spa**

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)