

# SOLFOBENTON

Specialità enologica

**Solfobenton** è un composto di origine minerale fortemente igroscopico che svolge una spiccata azione disidratante.

La **Bentonite** e i **Sali solfiti** sono componenti di consolidato uso in enologia che mostrano grande utilità anche nell'impiego diretto sulle uve appena raccolte. L'uva appena raccolta e trattata con **Solfobenton** asciuga velocemente contenendo così i danni delle ferite da grandine e le spaccature dell'acino causate dalla raccolta meccanica.

Grazie allo sviluppo di anidride solforosa si nota la inattivazione degli enzimi ossidativi come laccasi e tirosinasi, il trattamento consente così di controllare il proliferare di lieviti, batteri e funghi (*Botrytis* c. e marciumi vari) che velocemente si sviluppano sulle uve appena raccolte.

FORMULAZIONE	COMPOSIZIONE
Polvere micronizzata per trattamenti a secco	Bentonite attivata min.75% Sali solfiti q.b. a 100
Esente da elementi inquinanti	

COLTURA	DOSI	NOTE
UVA	100 – 150 g/q	distribuito a secco su uva in post-raccolta, nelle ceste, nei cassoni di trasporto in cantina e sui graticci di appassimento.

## NORMATIVA

Specialità «per uso enologico» - Reg UE 2019/934  
Etichetta depositata al MIPAAFT

CONFEZIONE – sacco 20 kg

**USO PROFESSIONALE**



DAL CIN GILDO SPA

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



FOSFITI  
FREE



DIOSSINA  
FREE



SILICE CRISTALLINA  
RESPIRABILE FREE