

LA NUOVA GENERAZIONE DI BENTONITI DAL CIN

Alle «classiche» SUPERBENTON, TOP-GRAN e GELBENTONITE si affiancano i frutti della Ricerca applicativa e dell'Innovazione produttiva Dal Cin:

Le DOMANDE dell'enologia di oggi:

Alta efficacia

(deproteinizzante, brillantante) mantenendo la qualità del vino

Salubrità

(purezza, azione contro allergeni, tossine, amine biogene)

Praticità

(velocità di preparazione, sedimenti ottimali, assenza problemi)

Le RISPOSTE Dal Cin:

**Bentowhite
Gran e Gel**

Bento.Zero

Quale bentonite Dal Cin devo usare se voglio...

STABILITÀ' PROTEICA	BRILLANTATURA	SEDIMENTO BASSO	RISPARMIARE TEMPO	PRODOTTO (dose)
ALTA instabilità	IMPORTANTE	IMPORTANTE	NO	BENTOWHITE GRAN (100-150 g/hl)
		NON ESSENZIALE	NO	BENTOWHITE GEL (60-90 g/hl)
	NON ESSENZIALE	MOLTO IMPORTANTE	SI	BENTO.ZERO (100-150 g/hl oppure 200-250 g/hl a secco)
MEDIA instabilità	IMPORTANTE	IMPORTANTE	NO	BENTOWHITE GRAN (50-100 g/hl)
		NON ESSENZIALE	NO	BENTOWHITE GEL (30-60 g/hl)
	NON ESSENZIALE	MOLTO IMPORTANTE	SI	BENTO.ZERO (50-100 g/hl oppure 100-150 g/hl a secco)
BASSA Instabilità VINI ROSSI FINITURA CORREZIONE PRE-IMBOTTIGLIAMENTO	IMPORTANTE	NON ESSENZIALE	NO	BENTOWHITE GEL (5-20 g/hl)
	NON ESSENZIALE	MOLTO IMPORTANTE	SI	BENTO.ZERO (5-30 g/hl oppure 10-50 g/hl a secco)

In alternativa:

a BENTOWHITE GRAN si può usare **TOP-GRAN** o **SUPERBENTON** (è polvere e dà fondi un po' maggiori)
a BENTOWHITE GEL si può usare **GELBENTONITE**

Per i mosti:

Valgono suggerimenti e dosi indicate per l'alta instabilità

Per la flottazione le bentoniti studiate appositamente sono **BENTOFLOT** (polvere) e **FLO-GRAN** (granulare)

PREPARAZIONE DELLA BENTONITE

Nota sull'acqua per disperdere la bentonite: Si possono usare ogni tipo di acqua potabile o deionizzata. Da evitare solo le acque con contenuto in Calcio alta (durezza > 50°F). Non serve scaldare.

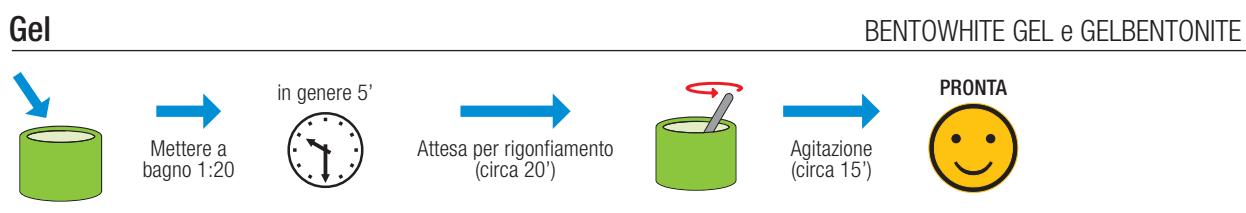
Polveri



Granulari



Gel



Bento.Zero



Oppure a secco: stemperando BENTO.ZERO direttamente nel vino, rimontando accuratamente per 1 – 2 ore

Nota applicativa per il trattamento: BENTO.ZERO, per sviluppare il suo potere adsorbente e di scambio, deve essere mantenuta in rimontaggio dopo l'aggiunta nel vino/mosto per il tempo necessario (in genere circa 2 ore ma dipende dal volume della vasca e dalla potenza della pompa) in quanto tende a sedimentare velocemente.

IL MONDO DELLA BENTONITE: domande e risposte

COSA SIGNIFICA...	<p>...potere deproteinizzante. E' riferito alla capacità della bentonite di legare le proteine instabili del vino e si basa sul test previsto nel Codex OIV.</p> <p>...attivazione. E' il processo mediante il quale si interpongono degli ioni Sodio tra le lamelle che costituiscono la struttura della montmorillonite in modo da rendere "aperta" la struttura cristallina della bentonite e consentire la sua azione.</p> <p>...montmorillonite. E' la struttura cristallina minerale che corrisponde alle lamelle di allumino-silicato che compongono la bentonite. Tutte le bentoniti Dal Cin hanno un contenuto di montmorillonite molto elevato, ben superiore all'80%, minimo previsto dalle specifiche di legge.</p> <p>...bentonite sodico-calcica. Tutte le bentoniti attivate provengono da grezzi calcici attivati con sodio e sono classificabili come sodico-calciche. L'esigenza di usare una bentonite sodico-calcica può derivare dall'esigenza di fare poco fondo in chiarifica per cui la bentonite deve avere un'attivazione medio-bassa.</p> <p>...conforme all'uso enologico. Significa che la bentonite è utilizzabile per il trattamento di chiarificazione previsto nell'allegato IA del Reg. CE 606/2009 e che, a norma dell'art.9 dello stesso regolamento, ha le caratteristiche chimico-fisiche conformi a quanto previsto dal Codex OIV.</p> <p>...limiti di liquidità e di plasticità. Sono parametri che indicano la quantità di acqua assorbibile dalla bentonite e la capacità di mantenere la forma dell'impasto con essa e sono utilizzati per usi industriali del prodotto.</p>
E' VERO CHE LA BENTONITE...	<p>...è tutta uguale come qualità. Ovviamente no e la qualità della bentonite si ha dalla percentuale in montmorillonite e dalla presenza più o meno abbondante di altre argille o forme silicee o di impurezze minerali. Molte bentoniti esistenti sul mercato non sono adatte all'uso enologico ma trovano ampio impiego nell'industria con numerosissime applicazioni. Le bentoniti Dal Cin posseggono tutti i requisiti per essere classificate "per uso enologico", a partire dall'alta purezza in montmorillonite.</p> <p>...contiene silice cristallina. Il contenuto di silice cristallina (quarzo e cristobalite) della bentonite è variabile nei vari prodotti e ne può determinare, incrociata con la granulometria, una classificazione di pericolo per la respirazione delle polveri. Le bentoniti Dal Cin non contengono silice cristallina in quantità tale da costituire un problema in tal senso e sono completamente sicure per l'utilizzo, anche in forma polvere.</p> <p>...è esente da registrazione REACH. Essendo un prodotto di origine naturale (minerale) ed essendo l'attivazione un processo nel quale non si ha una modifica chimica della montmorillonite, la bentonite attiva rientra nella categoria di esenzione dal REACH prevista dall'allegato V (punto 7) del Reg. CE 1907/2006 e succ. agg.</p>