Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

CHIARIFICANTI

PLUXBENTON N

Bentonite sodica naturale.

COMPOSIZIONE

Bentonite sodica naturale granulare

CARATTERISTICHE GENERALI

Bentonite sodica naturale in forma granulata, unisce un'ottima capacità chiarificante con un'eccellente azione deproteinizzante.
Nei vini bianchi e rosati è raccomandata per migliorare le stabilità proteica e, in abbinamento a proteine di origine vegetali, nella chiarifica che precede la filtrazione.
PLUXBENTON N è molto efficace anche nel diminuire il tenore in riboflavina, molecola responsabile della comparsa nei vini bianchi in bottiglia del difetto noto come "gusto di luce".

APPLICAZIONI

Se utilizzata nel mosto riduce il contenuto delle proteine responsabili dell'instabilità chimico-fisica del vino assicurando un buon illimpidimento finale, è molto efficace nel ridurre il contenuto degli enzimi ossidasici, tirosinasi e laccasi, responsabili dell'ossidazione dei mosti.
In fermentazione, PLUXBENONT N favorisce un processo fermentativo regolare e completo permettendo di ottenere un vino limpido con fecce compatte.
Il suo impiego nel vino assicura la stabilizzazione proteica favorendo la chiarifica e l'illimpidimento, inoltre previene la comparsa del difetto noto come "gusto di luce".

DOSI

- 40 - 200 g/hL in mosto o vino
- 20 - 60 g/hL in fermentazione
- 100 - 250 g/hL in aceto

Per individuare il corretto dosaggio, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio con dosi crescenti di bentonite, da sola o in combinazione con altri chiarificanti. Vini molto instabili possono richiedere dosaggi più alti di quelli sopra indicati.

MODALITÀ D'USO

Disperdere PLUXBENTON N in acqua fredda in rapporto 1:20, sotto agitazione continua, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciar riposare per 12-24 ore, quindi mescolare nuovamente e aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. I risultati migliori si ottengono dosando la bentonite su almeno la metà del volume da trattare.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1 kg - 20 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.
Attenzione: le bentoniti tendono ad assorbire umidità e odori estranei.

CONFORMITÀ

Prodotto conforme a:
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n°2 122024