

BENTONITE SÓDICA ATIVADA PARA A CLARIFICAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS

► Aplicação em mostos:

A carga negativa existente na superfície de **E-BENTHON EXTRA** permite a combinação com substâncias de carga positiva presentes no mosto em particular com as proteínas. A formação e a sucessiva precipitação dos flóculos arrasta outras substâncias coloidais tais como as pectinas. Deste modo **E-BENTHON EXTRA** elimina possíveis fontes de turvação. Além disso esta bentonite tem uma elevada ação sobre as enzimas oxidásicas presentes em uvas botritizadas. Durante a fermentação alcoólica **E-BENTHON EXTRA** promove a adsorção alguns agentes inibidores que possam estar presentes no mosto. Além disso **E-BENTHON EXTRA** serve de suporte e sustentação às leveduras no mosto.

A floculação de **E-BENTHON EXTRA** ocorre rapidamente e a borra depositada é compacta.

► Aplicação em vinhos:

Após a fermentação a aplicação **E-BENTHON EXTRA** promove em vinhos tintos um aumento da estabilidade da matéria corante devido à adsorção dos polifenóis instáveis. Em vinhos brancos **E-BENTHON EXTRA** remove substâncias proteicas evitando a turvação do vinho.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- Ionização - Não tratado por radiação.
- Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó com cor cinza a bege.

Composição: Bentonite (E 558) ativada.

Humidade < 15%; Perda com a calcinação: 4,5 a 5,5%; pH (5%): 8,9 a 9,9; SiO₂: 70 a 73%; Al₂O₃: 13 a 14%; Na₂O: 1,8%; K₂O: 1,0 - 1,4%; MnO < 0,1%; MgO: 2,0 - 3,0%; P₂O₅: 0,2-0,4%; Pb < 3 ppm; As < 1,5 ppm; Ca solúvel < 0,8%; Na solúvel < 1,0%; Fe solúvel < 0,06%

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

50 a 100 g/hl em mostos e vinhos jovens.

20 a 60 g/hl e doses superiores em vinhos com estágio e de acordo com o grau de instabilidade.

1. Suspender **E-BENTHON EXTRA** em água fria na proporção de 1:10 e homogeneizar.
 2. Após 8 a 12 horas voltar a homogeneizar a solução.
 3. Adicionar ao mosto/vinho durante uma remontagem.
- Utilizar **E-BENTHON EXTRA** após a aplicação de enzimas (se existir).

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.