

BENTONITE SÓDICA ATIVADA COM ELEVADA ATIVIDADE. PARA UMA RÁPIDA CLARIFICAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS COM BORRAS BEM COMPACTADAS

A carga negativa existente na superfície de **PENTAGEL** 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 polifenóis que também precipitam. Deste modo são eliminadas possíveis fontes de turvação. Além disso esta bentonite tem uma elevada ação sobre as enzimas oxidásicas presentes em uvas botritizadas.

► Aplicação em mostos:

A aplicação de **PENTAGEL** durante a clarificação do mosto elimina complexos proteicos, colóides fenólicos e algumas substâncias pécticas. A utilização de **PENTAGEL** é particularmente benéfica em mostos provenientes de uvas com podridão. A elevada afinidade desta bentonite com as proteínas permite a remoção de enzimas como a lacase e polifenoloxidase que são responsáveis pela casse oxidásica.

PENTAGEL também pode ser utilizado durante a fermentação alcoólica. A sua aplicação precoce além da ação clarificante tem um efeito regulador da fermentação alcoólica porque elimina resíduos de produtos fitofarmacêuticos presentes no mosto que são prejudiciais.

► Aplicação em vinhos:

A aplicação de **PENTAGEL** em vinhos jovens tem uma ação clarificante e estabilizante. Em vinhos brancos é particularmente importante a adsorção de proteínas termosensíveis responsáveis pela casse proteica. Em vinhos tintos **PENTAGEL** remove polifenóis instáveis que podem precipitar com temperaturas baixas. **PENTAGEL** produz um volume de borras reduzido e compacto.

PENTAGEL é uma bentonite extremamente purificada, por essa razão não transmite ao vinho nenhum aroma nem sabor anómalo, nem outro qualquer contaminante químico como podem ser alguns metais pesados.

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.
- Irradiação - Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- 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.
- Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 10Kg

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

Após abertura, fechar cuidadosamente a embalagem e armazenar nas condições descritas anteriormente.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Granulado de cor cinza

Composição: Bentonite (E 558) ativada

Humidade ≤ 15%; Perda com a calcinação: 4,5 a 5,5%; pH (2%): 9 a 10; SiO₂ - 73,5%; Al₂O₃ - 15%; Fe₂O₃ - 1,9%; CaO - 0,9%; MgO - 3,5%; Na₂O - 2%; K₂O - 0,6%; Pb < 6 ppm

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

20 a 30 g/hL em mostos

10 a 20 g/hL em vinhos

1. Reidratar o **PENTAGEL** em água fria na proporção de 1 Kg em 20 a 25Lt e homogeneizar.
2. Após 2 horas misturar energeticamente até a massa gelatinosa ficar homogénea.
3. Deixar a solução repousar durante 8 a 12 horas e misturar novamente.
4. Adicionar lentamente ao mosto ou vinho, se possível com a ajuda de um *venturi*.

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.