

ELEVADA PURIFICAÇÃO PARA UMA EXCELENTE COMPATIBILIDADE COM SISTEMAS DE FILTRAÇÃO TANGENCIAL

E-BENTHON FILTER é uma bentonite cálcica/sódica. Para além de um processo de ativação para otimizar a estabilização proteica, **E-BENTHON FILTER** passa por uma etapa especial de processamento que permite uma elevada purificação em relação a contaminantes. Devido ao seu processo específico de produção, **E-BENTHON FILTER** apenas possui partículas de argila inferiores a 100µm de tamanho, sem areias ou contaminantes que apesar de “quimicamente inertes”, são bastante abrasivos para os materiais. Devido às suas características de baixa abrasão, **E-BENTHON FILTER** tem boa compatibilidade com sistemas de filtração tangencial.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 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 EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25Kg

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

ESPECIFICAÇÕES

Composição: Bentonite (E558)

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 200g/hL

1. Dissolver **E-BENTHON FILTER** lentamente e em agitação constante na proporção de 1Kg para 10L de água. A utilização de água morna reduz o tempo de ativação da bentonite.
2. Após a total dissolução aguardar 30 minutos e voltar a homogeneizar todo o gel.
3. Aguardar pela ativação do gel durante 6 a 12 horas.
4. Incorporar a solução lentamente no vinho retirando o eventual excesso de água que possa existir como sobrenadante.
5. Homogeneizar a cuba através de remontagem.

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.