



## **CARACTERÍSTICAS**

**Bengel** consigue una buena acción clarificante reduciendo al mínimo el volumen de fangos.

## **APLICACIÓN**

**Bengel** es un clarificante recomendado para todo tipo de mostos y vinos.

Aconsejable su uso en clarificaciones conjuntas, donde se pretende reforzar la capacidad de adsorción de proteínas con agentes suplementarios, como el sol de sílice o el tanino enológico.

-----

## COMPOSICIÓN

Bentonita activada con sodio.

#### **DOSIS**

Clarificación Vino 10 - 40 g/hlClarificación Mosto 40 - 100 g/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.

### **MODO DE EMPLEO**

- 1. Dispersar **Bengel** en agua en proporción 1/10, agitando
- 2 horas enérgicamente para asegurar una buena dispersión.
- 2. Dejar que la bentonita hinche durante 4-6 horas.
- 3. Mezclar de nuevo.
- 4. Adicionar la suspensión al vino y homogeneizar.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	EP 017 (rev.5)
Humedad [%]	<15
Pb [mg/kg]	<5
Hg [mg/kg]	<1
As [mg/kg]	<2
Fe [mg/kg]	<600
Al [g/Kg]	<2.5
Ca + Mg [meq/100 g.]	<100
Na [g/Kg]	<35



# **Clarificantes**

ASPECTO FÍSICO
Polvo color beige.
PRESENTACIÓN
Envase de 25 kg.
CONSERVACIÓN
Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco,

ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

## RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.