

# BENGEL

Bentonita de acción clarificante.

## 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/hl

Clarificación 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 ENOLÓGICAS

EP 726 (rev.2)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 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  |

## ASPECTO FÍSICO

Polvo color beige.

## CONSERVACIÓN

Envase de 25 kg.

## MODO DE CONSERVACIÓN

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C y/o con humedad reducen su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Código Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.*