

# MAXIBENT MICRO

Alta capacidad desproteinizante.

## CARACTERÍSTICAS

**Maxibent Micro** proporciona una completa desproteinización del vino, consiguiendo la estabilidad proteica completa empleando dosis bajas y respetando por tanto, las cualidades organolépticas del vino.

Su formato granulado además de facilitar la dispersión y rehidratación, garantiza la ausencia de polvo.

## APLICACIÓN

**Maxibent Micro** se puede emplear sobre todo tipo de vinos, especialmente indicada en vinos con problemas de estabilidad proteica (Verdejo, Sauvignon Blanc).

## COMPOSICIÓN

Bentonita granulada activada con sodio, extremadamente pura.

## DOSIS

*Eliminación proteínas* 20 – 50 g/hl

*Clarificación* 10 – 40 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 **Maxibent Micro** en agua en proporción 1/10, agitando energicamente, hasta obtener una suspensión homogénea.
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 657 (rev.4)

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.

## 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.