

Maxibent G

Bentonita desproteinizante y clarificante.

CARACTERÍSTICAS

Maxibent G combina una buena acción clarificante con una alta capacidad desproteinizante. Su formato granulado además de facilitar la dispersión y rehidratación garantiza la ausencia de polvo.

APLICACIÓN

Maxibent G puede emplearse en todo tipo de 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 en polvo.

DOSIS

Eliminación proteínas: 40 - 80 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 G** en agua en proporción 1/10, agitando energicamente 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.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color beige.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 kg y 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 409 (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/100g)	< 100
Na [g/kg]	< 35

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 5 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

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