

Maxibent P

Bentonita de acción desproteinizante y clarificante.

CARACTERÍSTICAS

Maxibent P consigue una excelente capacidad desproteinizante, además de una buena acción clarificante.

APLICACIÓN

Maxibent P se puede emplear en 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

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 P** 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.

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