

BENGEL

Bentonite ad azione chiarificante.

CARATTERISTICHE

Bengel P svolge una buona azione chiarificante riducendo al minimo il volume delle feccie.

APPLICAZIONE

Bengel Bengel è un chiarificante consigliato per qualsiasi tipo di mosto o vino.

Se ne consiglia l'uso in chiarificazioni nelle quali si vuole rafforzare la capacità di assorbimento di proteine con agenti supplementari, come il sol di silice o il tannino enologico.

COMPOSIZIONE

Bentonite sodica attivata.

DOSE

Vino	10 – 40 g/hl
Mosti	40 – 100 g/hl

Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottima da utilizzare, dato che dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.

MODALITA' DI UTILIZZO

1. Versare Bengel in acqua in proporzione 1:10, agitando 2 ore energicamente per garantire una buona dispersione.
2. Lasciare che la bentonite si gonfi per 4- 6 ore. Mescolare nuovamente.
3. Aggiungere la sospensione al vino e omogeneizzare.

ASPETTO FISICO

Polvere di colore beige.

PRESENTAZIONE

Confezione da 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE **EP 017 (rev.5)**

Umidità [%]	<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 gr]	<100
Na [g/Kg]	<35

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originaria in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 5 anni dalla confezione

R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.