

Maxibent MICRO

Alta capacità deproteinizzante.

CARATTERISTICHE

Maxibent Micro provoca una completa deproteinizzazione del vino, ottenendo una completa stabilità proteica utilizzando dosi basse e rispettando quindi le qualità organolettiche del vino.

Il suo formato granulato, oltre a facilitare la dispersione e la reidratazione, garantisce l'assenza di polvere.

APPLICAZIONE

Maxibent Micro può essere utilizzato in qualsiasi tipo di vino, particolarmente indicato in vini con problemi di stabilità proteica (Verdejo, Sauvignon Blanc).

COMPOSIZIONE

Bentonite granulata sodica attivata, estremamente pura.

DOSE

<i>Eliminazione di proteine</i>	20 – 50 g/hl
<i>Chiarifica</i>	10 – 40 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 **Maxibent Micro** in acqua in proporzione 1:10, agitando energicamente per garantire una sospensione omogenea.
2. Lasciare che la bentonite si gonfi per 4 – 6 ore.
3. Mescolare nuovamente.
4. Aggiungere la sospensione al volume totale del vino e omogeneizzare.

ASPETTO FISICO

Granulato di colore beige.

PRESENTAZIONE

Confezione da 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 657 (REV.4)

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 g.]	< 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.