

Maxibent P

Bentonite ad azione deproteinizzante e chiarificante.

CARATTERISTICHE

Maxibent P possiede un'eccellente capacità deproteinizzante, oltre ad una buona azione chiarificante.

APPLICAZIONE

Maxibent P può essere utilizzato in qualsiasi tipo di mosto o vino.

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

COMPOSIZIONE

Bentonite sodica attivata.

DOSE

<i>Eliminazione di proteine</i>	40 – 80 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 P** in acqua in proporzione 1:10, agitando energicamente per garantire una buona dispersione.
2. Lasciare che la bentonite si gonfi per 4 – 6 ore.
3. Mescolare nuovamente.
4. Aggiungere la sospensione al vino e omogeneizzare.

ASPETTO FISICO

Polvere di colore beige.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE **EP 411 (Rev.2)**

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.