

BENGEL

Bentonite de ação clarificante

CARACTERÍSTICAS

Bengel P consegue uma boa ação clarificante reduzindo ao mínimo o volume de borras.

APLICAÇÃO

Bengel é um clarificante recomendado para todo tipo de mostos e vinhos.

Aconselhado em clarificações conjuntas, onde se pretende reforçar a capacidade de adsorção de proteínas com agentes suplementares, como a sol de sílica ou o tanino enológico.

COMPOSIÇÃO

Bentonite ativada com sódio.

DOSES

Mosto/Vinho 40 - 100 g/hl

Atenção: Recomenda-se realizar ensaios de laboratório para determinar a dose de utilização ótima, pois depende em grande medida das características próprias de cada vinho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar **Bengel** em água fria na proporção 1/10, agitando 2 horas energeticamente para assegurar uma boa dispersão.
- Deixar que a bentonite inche durante 6 – 12 horas. Misturar novamente.
- Adicionar a suspensão ao vinho e homogeneizar. Trásfegar e/ou filtrar.

PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

| | |
|--------------------------------|------|
| Humidade [%] | < 13 |
| Inchamento [ml/2g] | > 28 |
| Chumbo [ppm] | <5 |
| Mercúrio [ppm] | <1 |
| Arsénico [ppm] | <2 |
| Ferro [ppm] | <600 |
| Alumínio [g/Kg] | <2,5 |
| Cálcio y Magnésio [meq/100 gr] | <100 |
| Sódio [g/Kg] | <35 |

ASPECTO FÍSICO

Pó de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco.

REGISTO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.