

Maxibent G

Bentonite desproteinizante e clarificante.

CARACTERÍSTICAS

Maxibent G combina uma boa ação clarificante com uma alta capacidade desproteinizante.

O seu formato granulado para além de facilitar a dispersão e rehidratação, garante a ausência de pó.

APLICAÇÃO

Maxibent G pode utilizar-se em todos os tipos de vinhos.

Aconselhada 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 granulada, ativada com sódio.

DOSES

<i>Eliminação proteínas</i>	<i>40 – 80 g/hl</i>
<i>Clarificação</i>	<i>10 – 40 g/hl</i>

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

1. Dispersar Maxibent G em água na proporção 1/10, agitando energeticamente para assegurar uma boa dispersão.
2. Deixar que a bentonite inche durante 4-6 horas.
3. Misturar novamente.
4. Adicionar a suspensão ao vinho e homogeneizar.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg e 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Humidade [%]	< 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

CONSERVAÇÃO

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

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 5 anos a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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