

Maxibent MICRO

Elevada capacidade desproteinizante.

CARACTERÍSTICAS

Maxibent Micro proporciona uma completa desproteinização do vinho, conseguindo a estabilidade proteica completa utilizando doses baixas e respeitando portanto, as qualidades organoléticas do vinho.

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

APLICAÇÃO

Maxibent Micro pode utilizar-se em todos os tipos de vinhos, sendo especialmente indicada para vinhos com problemas de estabilidade proteica (Verdejo, Sauvignon Blanc).

COMPOSIÇÃO

Bentonite granulada ativada com sódio, extremamente pura.

DOSES

<i>Eliminação proteínas</i>	20 – 50 g/hl
<i>Clarificação</i>	10 – 40 g/hl

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

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dispersar **Maxibent Micro** em água na proporção 1/10, agitando energeticamente, até obter uma suspensão homogénea.
2. Deixar que a bentonite inche entre 4 – 6 horas.
3. Misturar de novo.
4. Adicionar a suspensão ao volume total de vinho e homogeneizar.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 657 (REV.4)

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/100 g.]	< 100
Na [g/Kg]	< 35

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor bege.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

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 (UE) 2019/934.