

BENGEL

Bentonita praf

CARACTERISTICI

Bengel este o bentonită capabilă de a preveni instabilitatea cauzată de proteine și evită rupțura cuprică. În plus, **Bengel** este capabil de a absorbi polifenoloxidaze și de a elimina fracțiunea coloidală totală a materiei colorante în vinurile roșii și în vinurile de licoare.

APLICAȚIE

Bengel este un clarificator de acțiune deproteinizantă pentru vinuri albe, roze sau roșii. Se poate folosi de asemenea în must.

Este recomandabilă utilizarea lui în clarificări comune, unde se pretinde mărirea capacității de adsorbție a proteinelor cu agenți suplimentari, cum ar fi solul de siliciu sau taninul oenologic.

COMPOZIȚIE

Bentonită calcică praf.

DOZĂ

Must/Vin **30 - 60 g/hl**

Atenție: Se recomandă realizarea de teste în laborator pentru a determina doza optimă de utilizare, pentru că depinde în mare măsură de caracteristicile specifice fiecărui

MOD DE UTILIZARE

- A se pune **Bengel** în apă rece în proporție de 1/10, agitând energic pentru a asigura o bună dispersie.
- A se lăsa bentonita să se umfle timp de 6-12 ore. A se amesteca din nou.
- A se adăuga suspensia vinului și a se omogeniza. A se pritoci sau a se filtra.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

| | |
|------------------------------------|-------|
| Umiditate [%] | 10-13 |
| Umflare [ml/2g] | > 29 |
| Granulometrie >75 μ [%] | < 25 |
| pH | 10-11 |
| SiO ₂ [%] | 50-70 |
| Al ₂ O ₃ [%] | 15-30 |
| TiO ₂ [%] | < 1 |
| Fe ₂ O ₃ [%] | < 8 |
| MgO [%] | < 5 |
| CaO [%] | < 4,5 |
| K ₂ O [%] | < 1,5 |
| Na ₂ O [%] | < 3,5 |
| Pierdere prin calcinare [%] | < 9 |

ASPECT FIZIC

Praf de culoare crem.

PREZENTARE

Recipient de 25 Kg.

CONSERVARE

A se conserva în ambalajul original, la loc uscat și răcoros.

ÎNREGISTRĂRI: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.

