

MAXIBENT G

Bentonită granulată cu putere deproteinizantă înaltă

CARACTERISTICI

Maxibent G este bentonită sodică activată în formă granulată, obținută prin reaglomerare de bentonită praf.

Acest proces de reaglomerare mărește capacitatea de dispersie și proprietățile coloidale ale bentonitei, ceea ce implică o creștere a nivelului de clarificare.

APLICAȚIE

Maxibent G este un clarificator cu acțiune deproteinizantă pentru vinuri albe, roze sau roșii.

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

COMPOZIȚIE

Bentonită sodică activată.

DOZĂ

Must (Deburbare) **15 - 90 g/hl**

Vin alb
Eliminarea proteinelor **30 - 80 g/hl**
Clarificare grupată **10 - 25 g/hl**

Vin roșu **20 - 70 g/hl**

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

MOD DE UTILIZARE

- A se incorpora **Maxibent G** în apă rece în proporție de 1/10, agitând energic pentru a se asigura un bun amestec.
- A se lăsa bentonita să se umfle timp de 6 - 12 ore.
- A se amesteca din nou.
- A se adăuga suspensia vinului și a omogeniza.
- A pritoci și/sau filtra.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

Umiditate [%]	< 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

ASPECT FIZIC

Granulat de culoare gri.

PREZENTARE

Recipient de 25 Kg.

CONSERVARE

A se conserva în recipientul 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.