



BENTOGRAN Gel

.....
Bentonita granulada de alto poder desproteinizante
.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Bentogran Gel es una bentonita que posee un alto poder de desproteinizante, por lo que es ideal para su uso en todos los vinos particularmente inestables en el caso de no poder añadir dosis muy altas. El contenido de proteína está a menudo relacionado con las variedades o las prácticas enológicas, por ello una bentonita de alto rendimiento es una garantía de éxito del tratamiento.

El **Bentogran Gel** se hidrata en poco más de dos 2 horas, y su poder adsorbente mejora con el paso del tiempo hasta un máximo de 12 horas de hidratación.

Entre las características importantes de esta bentonita destaca una notable mejora en la filtrabilidad tanto de los mostos como los vinos tratados, con un importante ahorro en los procesos de filtración.

Los sedimentos que se obtienen son muy compactos, haciendo que los depósitos tratados sean de fácil trasiego.

Cada vez más nos encontramos que debemos tratar vinos tintos con bentonitas, no sólo para clarificar sino también para reducir la inestabilidad de las proteínas vinculadas con los antocianos, **Bentogran Gel** gracias a la poca afinidad con los polifenoles no afecta de forma significativa al color de los vinos tratados.

Inmediatamente después de la adición de **Bentogran Gel** el mosto o vino se clarifica rápidamente, normalmente después de 48 horas en el depósito está listo para su trasiego.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonitas (silicatos hidratados de aluminio).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Introducir en suspensión de 10 a 20 partes con agua fría durante al menos dos horas antes de su uso para obtener una rápida formación de gel cremoso.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Sacos de 25 kg netos.

