



# BENTOGRAN Gel

.....  
Bentonite granulare ad alto potere deproteinizzante  
.....

## → DESCRIZIONE TECNICA

**Bentogran Gel** è una bentonite che ha come peculiarità quella di avere un alto potere deproteinizzante, il che la rende ideale per l'utilizzo in tutti i vini particolarmente instabili nel caso in cui non se ne vogliono aggiungere dosi elevate. Il tenore in proteine è spesso legato alle varietà o alle pratiche enologiche attuate, quindi una bentonite molto performante è garanzia di successo del trattamento.

La **Bentogran Gel** si idrata in poco più di due 2 ore, il suo potere adsorbente migliora con il passare del tempo fino ad un massimo di 12 ore di idratazione.

Tra le caratteristiche importanti di questa bentonite abbiamo un notevole miglioramento della filtrabilità sia dei mosti che dei vini trattati, con un forte risparmio sui processi di filtrazione.

I sedimenti che si ottengono sono molto compatti e rendono le vasche trattate facilmente travasabili.

Sempre più spesso ci troviamo a dover trattare con bentonite anche i vini rossi, non solo per illimpidirli ma per ridurre quella debolissima instabilità delle proteine legate agli antociani; **Bentogran Gel** grazie alla poca affinità con i polifenoli non impoverisce in maniera significativa i vini trattati.

Subito dopo l'aggiunta di **Bentogran Gel** il mosto o vino si illimpidisce rapidamente, normalmente dopo 48 ore la vasca è pronta per il travaso.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite (silicato idrato di alluminio).

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Mettere a bagno in sospensione da 10 a 20 parti di acqua fredda per almeno due ore prima dell'utilizzo per ottenere una rapida formazione di gel cremoso.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 20.

Sacchi da kg 25 netti.

