



# BENTOGRAN

Bentonita granular



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Bentogran** es una bentonita que presenta una gran comodidad de empleo. Su presentación bajo la forma de gránulos permite una rápida dispersión en agua en pocos minutos sin problemas de polvorosidad y sin ningún tipo de incomodidad de uso.

**Bentogran** puede ser utilizado pasadas 2 horas de su preparación, al contrario que las bentonitas tradicionales que precisan de 8 -12 horas de espera. **Bentogran** tiene una actividad que permite reducir hasta un 50 % la dosis de empleo respecto a las bentonitas tradicionales y en la limpidez de los mostos así como en la clarificación de los vinos origina borras extremadamente compactas, reduciendo al mínimo los residuos a eliminar.

**Bentogran** absorbe una elevada cantidad de agua con un índice de hinchamiento que hace evidente las grandes propiedades adsorbentes y desproteinizantes, más usado en la transformación de los vinos de calidad, en particular en la esta bilización proteica de los vinos blancos.

En los vinos rosados y en los vinos licorosos elimina de manera selectiva las fracciones coloidales de las sustancias colorantes adsorbiendo en porcentaje mínimo las moléculas responsables del color.

**Bentogran** permite un mayor rendimiento en vino clarificado, reduce el volumen del turbio aportando evidentes ventajas económicas y preserva totalmente la estructura y los perfumes e los vinos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada.

## → DOSIS DE EMPLEO

**Dosis recomendada:** de 10 a 60 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Introducir en 10 partes de agua fría para obtener una rápida formación de gel cremoso.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 25 kg netos.

