MAJORBENTON® B

Bentonita en polvo activado

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Majorbenton B es una bentonita enológica que contiene el 90% de montmolloronita, es una particular arcilla, compuesta de óxido de silicio y de aluminio, que posee los mismos requisitos de pureza requeridas por el Codex Oenologique International. Presenta gran poder adsorbente que garantiza elevado poder desproteinizante y estabilizante. Produce una coagulación rápida con sedimentos compactos y adherentes al fondo, por lo tanto fácilmente eliminables.
Majorbenton B puede ser empleada tanto en mostos como en vinos porque previene los enturbamientos proteicos y adsorbe de manera selectiva los compuestos que causan inestabilidad al vino.
Majorbenton B da limpidez a los vinos al final de la fermentación, mejorando el aroma y sensación gustativa, ya que salvaguarda las moléculas aromáticas que se desarrollan en el proceso fermentativo y elimina los aminoácidos responsables del sabor terroso, sobre todo en los vinos obtenidos de uvas producidas en climas calidos.
Particularmente indicada en la clarificacién por flotación, **Majorbenton B** tiene función de estabilizante proteico.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita (silicato de aluminio hidratado).

DOSIS DE EMPLEO

50-100 g/hL.

FORMA DE EMPLEO

Hidratar la dosis en aproximadamente 10-12 partes de agua. Controlar el hinchamiento y adicionar a la masa.

CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 25 kg netos.

Referencia: MAJORBENTON_B_TDS_ES_0091126_OENO_Spain

AEB IBERICA S.A.U. • Avda. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Compte de Sert 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com