



MAJORBENTON® C

Bentonita granulada activada



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Es una bentonita de fácil empleo gracias a la estructura granular que le permite hincharse rápidamente en agua y ser utilizada sin los inconvenientes de los productos en polvo.

El producto presenta al pH del mosto una elevada carga negativa por lo cual se liga velozmente con los compuestos de carga opuesta, en particular con las sustancias protéicas que pueden causar inestabilidad y precipitaciones indeseadas en los vinos. El agregado **Majorbenton C** en el mosto, al inicio de la fermentación, permite remover de manera eficaz estas proteínas inestables y evitar intervenir sucesivamente sobre el vino, con tratamientos de estabilización posteriores, que causarían la pérdida de los aromas fermentativos responsables del bouquet.

Por su afinidad con las sustancias de naturaleza protéica **Majorbenton C** reacciona con la tirosinasa explicando de este modo una cierta protección del mosto contra la oxidación.

El uso de **Majorbenton C** permite obtener a final de fermentación sedimentos compactos que hacen más fáciles las operaciones de separación de las borras del límpido, con bajas pérdidas de producto. Puede ser usada en flotación en conjunto con la gelatina y el sol de sílice. **Majorbenton C** puede ser utilizada también para la clarificación de vinos difíciles que requieren otras dosis de bentonita.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada.

→ DOSIS DE EMPLEO

20-100 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis en aproximadamente 15-20 partes de agua, esperar a que este hinchada, antes de añadir a la masa.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 25 kg netos.

