



BEN TOGRAN

Bentonite granulare



→ DESCRIZIONE TECNICA

Bentogran è una bentonite con una grande facilità d'impiego. La sua preparazione sotto forma di granuli permette una rapida dispersione in acqua in pochi minuti, senza problemi di polverosità e senza alcun genere di disagio per l'utilizzatore.

La sospensione di **Bentogran** è pronta per essere usata dopo 2 ore dalla sua preparazione, al contrario delle bentoniti tradizionali che richiedono 8-12 ore di attesa.

Bentogran ha un'attività che consente di ridurre fino al 50% le dosi d'impiego rispetto alle comuni bentoniti e nell'illimpidimento dei mosti, così come nella chiarificazione dei vini origina fecce estremamente compatte, riducendo al minimo i residui da smaltire.

Bentogran assorbe un elevato quantitativo d'acqua con un indice di rigonfiamento che evidenzia le grandi proprietà adsorbenti e deproteinizzanti, molto utili nella trasformazione di vini di qualità, in particolare nella stabilizzazione proteica dei vini bianchi.

Sui vini rossi e sui vini liquorosi elimina in modo selettivo le frazioni colloidali delle sostanze coloranti adsorbendo in percentuale trascurabile le molecole responsabili del colore.

Bentogran consente una maggior resa in vino chiarificato, aumenta il volume del limpido apportando evidenti vantaggi economici e preserva totalmente la struttura e i profumi dei vini.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata.

→ DOSI D'IMPIEGO

Dose consigliata: da 10 ai 60 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Mettere a bagno in 10 parti di acqua fredda 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.

