



MAJORBENTON® A

Bentonita en polvo activada

→ TECHNICAL DESCRIPTION

Es una bentonita enológica al 90 % en montmorillonita, que posee los mismos requisitos de pureza exigidos por el Codex O enologique Internacional.

Produce una coagulación rápida, con sedimentos completos, adherentes al fondo. Esto permite obtener clarificaciones perfectas, eventualmente en asociación a los clarificantes protéicos tradicionales.

Majorbenton® A presenta gran poder de absorción fácilmente comparable con su alto hinchamiento en agua (10-15 partes), lo que consiente alcanzar elevadísimos valores de desproteinización.

El uso en mostos presenta ventajas con respecto al uso en vinos, estas son:

- Menor carga oxidásica: adsorbe los polifenol oxidasas presentes en las uvas.
- Previene los enturbiamientos protéicos.
- Da fermentaciones más regulares: adsorbe los anticriptogámicos y los antibotríticos todavía presentes en las uvas.
- Mejora el sabor y el perfume, con menor tendencia a marcar: adsorbe los aminoácidos responsables del sabor terroso, sobre todo en los vinos obtenidos de uvas producidas en climas cálidos.
- Da limpidez inmediata a los vinos al término de la fermentación, con ahorro de un trasiego.
- Salvaguarda los perfumes, no adsorbiendo aquellos que se producen en la fermentación.

-Como estabilizante protéico: adsorbe las micelas dispersas en el mosto o en los vinos con cargas positivas y en particular las sustancias protéicas coloidales termolábiles, que son uno de los principales factores de inestabilidad en los vinos pasteurizados.

-Como estabilizante del cobre: adsorbe los prótidos necesarios para la floculación del coloide cuproso.

-Como estabilizante de la sustancia colorante: fija las sustancias tánicas- coloidales que se insolubilizan a bajas temperaturas.

Las características clarificantes del **Majorbenton® A** se aprovechan también en los ciclos del tratamiento de los jugos de fruta para la obtención de jugos límpidos.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Bentonita activada.

→ DOSIS DE EMPLEO

En mostos: 100-180 g/hL.

En vinos: 60-90 g/hL.





MAJORBENTON® A

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis de **Majorbenton® A** en 10 partes de agua; se puede emplear dosis menores. Dejarla hinchar por 10 a 12 horas, o entonces utilizar el sistema de bomba recirculando la suspensión en el tanque disolutor o usando electroagitadores.

- * Poder de hinchamiento en agua ml/20-25, hinchamiento en agua: 10-12 veces
- * Partículas insolubles prácticamente ausentes
- * Poder desproteinizante superior: 60 %.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y oscuro. Asegurar una buena ventilación del local.

Bolsas kg 50.

