



MAJORBENTON® B

Bentonite in polvere attivata

→ DESCRIZIONE TECNICA

Majorbenton B è una bentonite enologica che contiene il 90% di montmorillonite, una particolare argilla composta da ossido di silicio e di alluminio, che possiede i requisiti di purezza richiesti dal Codex Oenologique International.

Presenta grande potere adsorbente che garantisce elevato potere deproteinizzante e stabilizzante. Produce una coagulazione rapida con sedimenti compatti e aderenti al fondo, quindi facilmente eliminabili.

Majorbenton B può essere impiegata sia sui mosti che sui vini perché previene gli intorbidamenti proteici e adsorbe in modo selettivo i composti che causano instabilità nel vino.

Majorbenton B illimpidisce i vini a fine fermentazione, migliorandone profumo e sensazioni gustative, poiché salvaguarda le molecole aromatiche che si sviluppano nel processo fermentativo ed elimina gli amminoacidi responsabili del sapore terroso, soprattutto nei vini ottenuti da uve prodotte in climi caldi. Particolarmente indicata nelle chiarifiche che si ottengono per flottazione, **Majorbenton B** ha funzione di stabilizzante proteico.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite (silicato idrato di alluminio).

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 50 a 100 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose in circa 10-12 parti di acqua, attendere il rigonfiamento e aggiungere alla massa.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 25 netti.

