MAJORBENTON® B

Bentonite em pó ativada

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Majorbenton B é uma bentonite enológica que contém 90% de montmorilonite, uma particular argila composta por óxido de silício e alumínio, que responde aos requisitos de pureza exigidos pelo Codex Oenologique International.
Apresenta grande poder adsorvente que assegura elevado poder desproteinizante e estabilizante. Produz uma coagulação rápida com formação de borras compactas e aderentes ao fundo, portanto facilmente eliminàveis.

O **Majorbenton B** pode ser utilizado tanto em mostos como em vinhos, pois previne a turvação proteica e adsorve seletivamente os compostos que causam instabilidade no vinho.
O **Majorbenton B** clarifica os vinhos no final da fermentação, melhorando o seu aroma e as sensações gustativas, uma vez que preserva as moléculas aromáticas que se desenvolvem durante o processo fermentativo e elimina os aminoácidos responsáveis pelo sabor terroso, sobretudo nos vinhos obtidos a partir de uvas produzidas em climas quentes.
Particularmente indicado nas clarificações obtidas por flutuação, o **Majorbenton B** tem uma função de estabilizador proteico.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite (silicato de alumínio hidratado).

DOSES RECOMENDADAS

De 50 a 100 g/hL.

MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca de 10-12 partes de água, aguardar o inchamento e adicionar na massa a tratar.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar num local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Sacos de 25 kg.

Referência: MAJORBENTON_B_TDS_PT_01111225_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com