



# MAJORBENTON B

Bentonite calcique activée.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Bentonite poudre activée composée d'environ 90% de montmorillonite, utilisée pour la stabilisation protéique des moûts blancs et rosés.

**Majorbenton B** permet d'obtenir des clarifications efficaces avec une floculation rapide et de faibles volumes de lies.

### **Bentonite utilisée pour les actions suivantes :**

#### Stabilisation colloïdale :

Elle agit comme un colloïde électronégatif en adsorbant les particules en suspension chargées positivement, notamment les substances protéiques colloïdales qui représentent les principaux facteurs d'instabilité du vin.

#### Stabilisation de la matière colorante :

en fixant les substances tanniques colloïdales à basse température, elle contribue à prévenir les troubles de matière colorante.

#### Stabilisation du cuivre :

en adsorbant les protéines nécessaires à la floculation du cuivre colloïdal, elle offre au vin une protection efficace contre les risques de casse cuivreuse.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bentonite calcique activée en forme poudre
- Bentonite qui répond aux critères de pureté requis pour les produits pharmaceutiques
- Elle se caractérise par une couleur claire uniforme, avec l'absence de particules insolubles.
- Poudre fine de couleur beige, clair, inodore
- Elle dispose de propriétés clarifiantes ainsi qu'adsorbantes déprotéinisantes
- pH suspension à 10%, faiblement alcaline,
- Pouvoir de gonflement : 27 à 30 fois
- Gonflement dans l'eau : 15 à 20 fois

### Elle présente les avantages suivants dans le cas d'un traitement sur moût :

- Obtention d'une moindre charge oxydante du fait de l'adsorption de grandes quantités de polyphénols présents dans les jus
- Prévention des troubles protéiques
- Régulation des fermentations avec de meilleures cinétiques fermentaires
- Amélioration de la limpidité en fin de fermentation
- Meilleure dégustation des vins soutirés, plus élégants du fait de l'adsorption de certains goûts terreux par exemple.

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.





# MAJORBENTON B

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 40 à 100/120 g/hl, selon le cépage et le taux de protéines instables.

## → PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Interagit avec les enzymes
- Ne pas utiliser sur un vin après filtration pré-mise
- Peut être colmatante pour les médias filtrants

## → MODE D'EMPLOI

- La bentonite est à délayer dans 10-15 volumes d'eau.
- Laisser gonfler 10 à 12 heures en remuant régulièrement.
- Incorporer au moût avec un raccord de collage.

*Il est possible d'utiliser des systèmes manuels et la laisser gonfler pendant 10 à 12 heures de façon à ce que de l'absorption de l'eau soit totale par capillarité ou bien utiliser des systèmes de pompes recyclant la suspension dans son récipient de dissolution.*

*Si l'on utilise des agitateurs électriques efficaces, il sera possible d'obtenir des gels homogènes en 15/30 minutes même avec une moins grande quantité d'eau, les suspensions ainsi obtenues peuvent être utilisées rapidement.*

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec, et exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Sac de 25 Kg.

