



MAJORBENTON® B

.....

Bentonita ativada em pó

.....

→ 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. Aplicação em mostos ou em vinhos, sumos e sidras previne as turvações proteicas e adsorve de modo seletivo os compostos que causam instabilidade. Particularmente indicada para a clarificação obtida por flutuação, pois possui função de estabilizante proteico.

Majorbenton®B clarifica os vinhos em final de fermentação, melhorando o aroma e as sensações gustativas uma vez que protege as moléculas aromáticas que se desenvolvem durante o processo fermentativo e elimina os aminoácidos responsáveis pelo sabor terroso, sobretudo nos vinhos obtidos de uvas produzidas em climas quentes.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonite (silicado hidratado de alumínio).

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos sucos de frutas: 50-150 g/hL.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Aspecto físico: pó fino de cor bege

Odor: inodoro

pH 5,0%: de 8,0 a 11,0

Densidade: de 0,7 a 0,9 g/mL.





MAJORBENTON® B

→ 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

Estocar em lugar seco, fresco e ao abrigo da luz solar.

Sacos de 25 kg.

