



# MAJORBENTON® C

.....  
Bentonita en polvo activada  
.....

## → TECHNICAL DESCRIPTION

Es una bentonita de fácil empleo gracias a la estructura granular que le permite hincharse rápidamente en agua y ser utilizada sin los inconvenientes de los productos en polvo.

El producto presenta al pH del mosto una elevada carga negativa por lo cual se liga velozmente con los compuestos de carga opuesta, en particular con las sustancias protéicas que pueden causar inestabilidad y precipitaciones indeseadas en los vinos. El agregado **Majorbenton® C** en el mosto, al inicio de la fermentación, permite remover de manera eficaz estas proteínas inestables y evitar intervenir sucesivamente sobre el vino, con tratamientos de estabilización posteriores, que causarían la pérdida de los aromas fermentativos responsables del bouquet.

Por su afinidad con las sustancias de naturaleza protéica **Majorbenton® C** reacciona con la tirosinasa explicando de este modo una cierta protección del mosto contra la oxidación.

El uso de **Majorbenton® C** permite obtener a final de fermentación sedimentos compactos que hacen más fáciles las operaciones de separación de las borras del límpido, con bajas pérdidas de producto.

Puede ser usada en flotación en conjunto con la gelatina y el sol de sílice.

**Majorbenton® C** puede ser utilizada también para la clarificación de vinos difíciles que requieren otras dosis de bentonita.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Sílice cristalina, Polvos inferiores a 10 micrones &lt; 10%, Sílice cristalina respirable.

## → DOSIS DE EMPLEO

20-100 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Colocar la dosis de **Majorbenton® C** en 15-20 partes de agua; se pueden utilizar sistemas manuales y dejar rehidratar por 10-12 horas, de modo que la absorción del agua conduzca totalmente a la capilaridad. Utilizando para la homogeneización bomba a reciclo, los tiempos de rehidratación se reducen.





## MAJORBENTON® C

### → CONSERVACION Y CONFECCION

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

Sobre en caja de kg 25.

