

CX BENTONITE SPECIAL GRAIN

BENTONITE ATTIVATA SODICA GRANULARE

COMPOSIZIONE

Bentonite attivata purissima

CARATTERISTICHE

CX BENTONITE SPECIAL GRAIN è una bentonite attivata sodica granulare derivata da montmorilloniti selezionate e di elevata purezza, adatta ad essere impiegata nei processi di chiarifica mediante decantazione. Possiede un alto potere deproteinizzante e consente la formazione di depositi molto compatti, rendendo più efficace ed efficiente il successivo passaggio di separazione per filtrazione.

Si presenta con aspetto granulare, di colore biancastro e assolutamente inodore.

Grazie all'elevata reattività con le proteine, può essere utilizzata per l'eliminazione dell'enzima laccasi in tutti i casi di attacco delle uve da parte di *B. cinerea*.

IMPIEGHI

CX BENTONITE SPECIAL GRAIN può essere impiegata nei tradizionali processi di chiarifica dei mosti e vini, in quanto è caratterizzata da un ottimo potere illimpidente e compattante.

Il suo elevato potere deproteinizzante ne consiglia l'uso anche in chiarifiche a carattere stabilizzante di vini, aceti e succhi di frutta che presentano instabilità proteica.

Per l'impiego di CX BENTONITE SPECIAL GRAIN attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disperdere CX BENTONITE SPECIAL GRAIN in acqua in rapporto 1:10-15 mantenendo in agitazione, lasciare rigonfiare per alcune ore, quindi aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

DOSI

Da 30 a 60 g/hL per la chiarifica di mosti e vini giovani

da 20 a 50 g/hL per i vini bianchi

da 10 a 40 g/hL per i vini rossi

Si consigliano test preventivi di laboratorio per identificare il dosaggio opportuno.

PACKAGING

Disponibile in sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il preparato è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021