



PACKAGING

Disponibile in sacchi da 25 kg.

COMPOSIZIONE

Bentonite attivata sodico-calcica purissima.

Si dichiara che CX MAXIGRAN:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- Approvato Kosher

PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 19.02.2025

CARATTERISTICHE

BENTONITE SODICO-CALCICA GRANULARE

CX MAXIGRAN è una bentonite sodica-calcica attivata granulare, derivata da montmorilloniti selezionate e di elevata purezza, adatta ad essere impiegata nei processi di chiarifica mediante decantazione.

Si presenta con aspetto granulare esente da polvere e inodore. Possiede un ottimo potere disperdente senza lasciare residui e buon potere deproteinizzante, consentendo rapidamente la formazione di depositi molto compatti.

IMPIEGHI

CX MAXIGRAN è particolarmente indicato nelle applicazioni in cui sia necessaria una maggiore velocità di sedimentazione unita ad un ottimo potere di chiarifica, oltre ai tradizionali processi di chiarifica deproteinizzante e illimpidente dei mosti e dei vini.

Impiegando CX MAXIGRAN, i vini chiarificati preservano le proprie caratteristiche sensoriali e aromatiche.

Per l'impiego di CX MAXIGRAN attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



MODALITÀ D'USO

Disperdere CX MAXIGRAN in acqua fredda in rapporto 1:10 o 1:15 mantenendo in agitazione fino ad ottenere una sospensione omogenea.

Lasciare rigonfiare per almeno 1 ora agitando saltuariamente per ottenere un gel omogeneo, quindi aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

Nel caso di processi di chiarificazione condotti in associazione ad altri prodotti di natura proteica è consigliabile applicare il trattamento con CX MAXIGRAN per ultimo.

CONSERVAZIONE

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

DOSI

Da 30 a 60 g/hL per la chiarifica di mosti e vini giovani;
da 30 a 150 g/hL nei tradizionali processi di chiarifica di mosti e vini; si consiglia di effettuare dei test preventivi di laboratorio per identificare il dosaggio più opportuno all'ottenimento della stabilizzazione proteica e l'effetto chiarificante desiderato.