

BENTONITE LIQUIDE

CLARIFICATION STABILISATION

Bentonite en solution à 50 g/L

CARACTERISTIQUES

La bentonite utilisée dans cette préparation est une bentonite sodique à faible pouvoir déprotéinisant. La préparation liquide rend le produit prêt à l'emploi.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En traitement préfermentaire la bentonite fixe les oxydases du raisin et du Botrytis, capte une partie des polyphénols et facilite le tassement des bourbes au débouillage.

En traitement fermentaire, la bentonite est utilisée pour faciliter la sédimentation des lies en fin de fermentation alcoolique, estomper les reliquats de teinte des moûts blancs issus de raisins noirs, améliorer la stabilité colloïdale et protéique, la filtrabilité et la clarification des vins.

Enfin, ajoutée sur vin cette bentonite permet une déprotéinisation partielle, et une élimination des colloïdes instables qui peuvent perturber les précipitations tartriques, limiter la filtrabilité ...

Elle permet entre autres la stabilisation des mistelles, vinaigres, vins doux naturels ...

MISE EN OEUVRE

Bien agiter avant utilisation.

L'incorporation se fera de manière régulière et progressive de façon à obtenir un mélange immédiat.

Pour ce faire, l'emploi d'un raccord de collage est vivement conseillé.

DOSE D'EMPLOI

- Sur moût : de 0,4 à 2 L/hL (20 à 100 g/hL)
- Sur vin : de 0,2 à 1 L/hL (10 à 50 g/hL)

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 10 L, 1000 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à l'abri de la lumière et à température comprise entre 5 et 25 °C.