

# BENTOSTAB GRANULÉS

## CLARIFICATION STABILISATION

Bentonite déprotéinisante granulée

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**BENTOSTAB GRANULEE** une bentonite calcique activée qui est présentée sous forme granulée. La réagglomération de la bentonite offre les avantages suivants :

- Facilité d'utilisation et sécurité d'emploi
- Meilleure dispersion
- Diminution du temps de gonflement
- Efficacité accrue.

### MISE EN OEUVRE

Verser la bentonite petit à petit dans 20 fois son poids d'eau froide et en agitant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.

Laisser reposer la suspension pendant 6 à 12 heures.

Mélanger à nouveau avant d'ajouter la bentonite au vin ou au moût à l'aide d'un raccord de collage ou en effectuant un remontage.

### DOSE D'EMPLOI

- De 30 à 100 g/hL sur moûts.
- De 10 à 70 g/hL sur vins.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.