

# BENTOSTAB POUDRE

## CLARIFICATION STABILISATION

Bentonite déprotéinisante

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En vinification dans les moûts blancs et rosés (durant la fermentation alcoolique) **BENTOSTAB POUDRE** facilite la clarification et la précipitation des protéines.

En clarification sur les vins blancs, **BENTOSTAB POUDRE** permet de stabiliser les vins vis à vis des protéines.

La finesse des particules de montmorillonite de **BENTOSTAB POUDRE** lui donne une faculté optimale de gonflement dans l'eau et une grande capacité à entraîner des colloïdes.

**BENTOSTAB POUDRE** assure une stabilité protéique et améliore l'efficacité du passage au froid et la filtrabilité des vins.

### MISE EN OEUVRE

Délayer **BENTOSTAB POUDRE** en pluie fine dans 20 fois son poids en eau froide. Agiter constamment pendant cette opération pour éviter la formation de grumeaux. Laisser ensuite gonfler.

Incorporer au moût ou au vin en effectuant un remontage ou à l'aide d'un raccord de collage.

### DOSE D'EMPLOI

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