

# BENTODEX

## GAMA DE BENTONITAS DE ALTO PODER DESPROTEINIZANTE

Bentonita en formato polvo o granular de alta capacidad desproteínizante para clarificaciones de variedades muy proteicas.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Bentodex se puede emplear en todo tipo de mostos y vinos.
- Bentodex consigue una excelente capacidad desproteínizante, además de una buena acción clarificante para variedades de uva de alto contenido proteico (verdejo, sauvignon, chardonnay, etc).
- Para su formato en polvo es aconsejable su uso en clarificaciones conjuntas, donde se pretende reforzar la capacidad de adsorción de proteínas con agentes complementarios, como el sol de sílice, el tanino enológico o gelatina.
- Su formato granulado, además de facilitar la dispersión y rehidratación, garantiza la ausencia de polvo.

### COMPOSICIÓN

Bentonita activada con sodio.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hl para clarificación.
- 40 - 80 g/hl para eliminación de proteínas.

*Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.*

- Dispersar Bentodex en agua fría en proporción 1/10, agitando energicamente para asegurar una buena dispersión.
- Dejar que la bentonita hinche durante 6-12 horas.
- Mezclar de nuevo.
- Adicionar la suspensión al vino y homogeneizar.
- Trasegar y/o filtrar.

### PRESENTACIÓN

- Bentodex polvo: bentonita en polvo de color beige. Envase de 25 kg.
- Bentodex granular: bentonita granulada de color beige. Envase de 25 kg.

### CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.*

*Revisión 3 // 07/06/2016.*