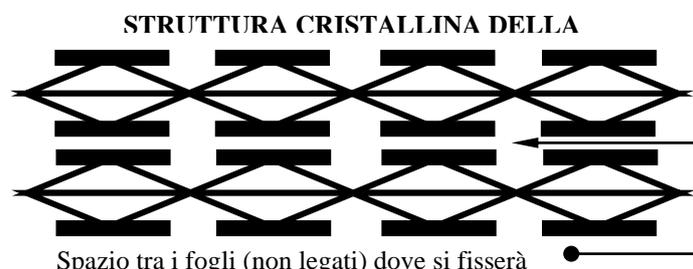


# MICROFARM

## BENTONITE SUPERCONCENTRATA

La bentonite è una sostanza minerale naturale appartenente alla famiglia delle argille derivata dalla decomposizione di ceneri vulcaniche. Chimicamente altro non è che un silicato idrato di alluminio, ed altri metalli, composta principalmente da montmorillonite. La bentonite, in acqua, passa allo stato di gel, grazie ad un'elevata capacità di idratazione. Nel vino, poi, assume carica negativa che viene sfruttata nelle operazioni di chiarifica per le sue caratteristiche di agente deproteinizzante. Indirettamente, il trattamento con bentonite si oppone alle casse ferrica e rameosa in quanto vengono eliminate le proteine che fanno precipitare i colloidali di ferro e rame in sospensione.



### CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

**MICROFARM** è una montmorillonite sodico attivata ottenuta da una materia prima purissima e particolarmente selezionata che subisce un ulteriore processo di attivazione che ne esalta le naturali performance aumentandone il potere disperdente, le proprietà colloidali e di conseguenza il rendimento in chiarifica. In acqua, forma una dispersione colloidale capace di flocculare i cationi metallici (+) e le particelle colloidali di proteine che, ad un pH inferiore al loro punto isoelettrico (circa 4,7), sono carichi positivamente (+). MICROFARM agisce pertanto come agente deproteinizzante e chiarificante nel trattamento dei mosti e dei vini. La purezza, la qualità e la granulometria particolarmente fine che contraddistinguono questo prodotto sono i principali fattori che ne determinano l'alta efficacia consentendo dosaggi estremamente ridotti rispetto alle bentoniti presenti sul mercato. Pertanto le caratteristiche ed i vantaggi nell'utilizzo di MICROFARM sono:

- Granulometria estremamente fine tale da consentire un indice di rigonfiamento ideale (35-37 ml/2g) con formazione di una struttura spugnosa che permette una profonda penetrazione del liquido. L'elevata capacità di imbibizione è infatti proporzionale alla capacità di eliminare le proteine dal vino.
- Diminuzione dei residui di pesticidi
- Riduzione delle polifenolossidasi
- Riduzione della formazione di acetaldeide e idrogeno solforato durante la fermentazione
- Fermentazione facilitata per funzione di supporto dei lieviti
- Elevato potere riducente nei confronti della riboflavina
- Purezza prossima al 100% in montmorillonite.
- Contenuto in metalli bassissimo tali da rendere l'eventuale scambio con gli altri ioni presenti nel mezzo ininfluente.
- Bassissime dosi di utilizzo e correlati ridottissimi volumi di deposito.
- Facilità d'uso grazie alla veloce dispersione
- Assenza di rilascio di odori e sapori estranei al vino

**COMPOSIZIONE:** argilla montmorillonitica.

**APPLICAZIONE:** **MICROFARM** può essere usata su tutti i tipi di mosti e vini, in particolare per i vini di particolare pregio e di difficile stabilizzazione, o che possono risentire di interventi troppo "aggressivi".

**DOSI:** da 10 a 40 g/Hl.

**MODALITÀ D'USO:** disperdere la dose prestabilita di **MICROFARM** in acqua fredda (rapporto 1:15) con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciar riposare la soluzione (gel) per alcune ore (da un minimo di 6 a 12 ore circa) Rimescolare e aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio. Si consiglia inoltre di aggiungere **MICROFARM** sempre dopo eventuali operazioni di acidificazione poiché, a parità di dose, l'efficacia risulta superiore a pH più bassi.

Il trattamento con bentonite durante la fermentazione alcolica dei mosti si è rilevata di gran lunga più interessante rispetto al trattamento eseguito direttamente sul vino. I maggiori vantaggi che si possono ottenere da questa pratica sono da ricercarsi in una più corretta fermentazione nei casi di mosti provenienti da uve guaste o aventi comunque difficoltà a fermentare regolarmente. Si avrà mediamente un prolungamento del moto fermentativo di 2-3 giorni con conseguente completamento dei processi tendenti ad essere smorzati. La migliore utilizzazione degli zuccheri residui porta a piccoli guadagni di grado alcolico dell'ordine di 1-3 decimi.

**Attenzione: l'utilizzo di bentonite prima di un trattamento enzimatico comporta una inattivazione degli enzimi.**

**CONFEZIONE:** sacchi da 25 Kg.

#### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

|  |             |                                |           |
|--|-------------|--------------------------------|-----------|
| Stato fisico:                                      | Polvere     | Arsenico solubile:             | < 1,5 ppm |
| Colore:  | Bianco      | Altri metalli pesanti:         | < 12 ppm  |
| Umidità:   | 10 - 12 %   | Residuo di cessione totale:    | < 7       |
| pH (soluzione 5%):                                 | 8-11        | SiO <sub>2</sub>               | 57,52%    |
| Indice di rigonfiamento in H <sub>2</sub> O:       | 35-37 ml/2g | Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> | 21,22%    |
| Limite di liquidità:                               | >600 %      | TiO <sub>2</sub>               | 0,28%     |
| Potere deproteinizzante:                           | 90 % min.   | P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>  | 0,04%     |
| Granulometria:                                     | < 30 μ      | MnO                            | 0,09%     |
| Contenuto di montmorillonite:                      | > 99 %      | MgO                            | 4,97%     |
| Calcio solubile:                                   | < 2,5 %     | CaO                            | 1,63%     |
| Sodio solubile:                                    | < 1,5 %     | K <sub>2</sub> O               | 0,17%     |
| Fosfati solubili (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ): | < 2 %       | Na <sub>2</sub> O              | 3,10%     |
| Ferro solubile:                                    | < 0,2 %     | Perdita per calcinazione       | 7,4       |
| Piombo solubile:                                   | < 6 ppm     |                                |           |

**CONFORME REG. UE 606/2009 – PER USO ENOLOGICO**

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO