

BENTOGEL KV

BENTONITE SUPERATTIVATA GRANULARE

La bentonite è un'argilla (silicato idrato di alluminio) che deriva dalla decomposizione di ceneri vulcaniche. Trova impiego in campo enologico, ma non solo, per assorbire proteine, chiarificare, stabilizzare mosti e vini bianchi, rossi e rosati. Caratteristica della bentonite è di rigonfiare a contatto con l'acqua passando allo stato di gel. Si forma così una dispersione con carica superficiale elettronegativa che va ad interagire con la carica positiva dei colloidi presenti nel vino, in particolare con le proteine, che vengono adsorbite. I flocculi che si formano precipitano trascinandosi con sé altri colloidi.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

BENTOGEL KV è una bentonite sodico attivata granulata ad elevato contenuto in montmorillonite ottenuta da un processo di riagglomerazione del prodotto in polvere per idratazione e successiva riessiccazione. Ciò consente di ottenere un prodotto granulato, quindi esente da polveri, che, rispetto ai minerali di partenza, presentano aumentate proprietà colloidali, maggior potere disperdente consentendo di migliorare nettamente il rendimento in chiarifica. La materia prima da cui deriva è particolarmente selezionata ed in grado di esaltare le caratteristiche del prodotto finito. Pertanto le proprietà ed i vantaggi nell'utilizzo di BENTOGEL KV sono:

- Assenza quasi completa di polvere
- elevato contenuto in montmorillonite
- Elevatissima azione deproteinizzante e stabilizzante anche in piccole dosi
- Facile dispersione
- Basso contenuto di inerti
- Volumi di deposito ridotti al minimo e compatti
- Assenza di rilascio di odori estranei e sapori estranei ai vini
- Diminuzione dei residui di pesticidi
- Riduzione della formazione di acetaldeide e idrogeno solforato durante la fermentazione
- Riduzione delle polifenolossidasi
- Fermentazione facilitata per funzione di supporto dei lieviti
- Elevato potere riducente nei confronti della riboflavina

COMPOSIZIONE: argilla montmorillonitica. granulata.

APPLICAZIONE:

BENTOGEL KV può essere usata nelle operazioni di chiarifica, deproteinizzazione, stabilizzazione su tutti i tipi di mosto e vino.

DOSI: da 20 a 50 g/Hl.

MODALITÀ D'USO:

disperdere la dose prestabilita di BENTOGEL KV in acqua fredda (rapporto 1:10) 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 BENTOGEL KV sempre dopo eventuali operazioni di acidificazione poiché, a parità di dose, l'efficacia risulta superiore a pH più bassi.

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 granulare	Altri metalli pesanti:	< 12 ppm
Umidità:	10%	Residuo di cessione totale:	< 7 %
Montmorillonite	90%	SiO ₂	56,83%
Indice di rigonfiamento in H ₂ O:	28-30 ml/2g	Al ₂ O ₃	19,32%
Limite di liquidità:	>500 %	TiO ₂	0,79%
Potere deproteinizzante:	85 % min.	P ₂ O ₅	0,25%
Granulometria:	0.5 - 0.7mm	MnO	0,04%
Calcio solubile:	< 2,5 %	MgO	4,22%
Sodio solubile:	< 1,5 %	CaO	2,83%
Fosfati solubili (P ₂ O ₅):	< 2 %	K ₂ O	0,71%
Ferro solubile:	< 0,2 %	Na ₂ O	3,34%
Piombo solubile:	< 6 ppm	Perdita per calcinazione	6.90%
Arsenico solubile:	< 1,5 ppm		

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO