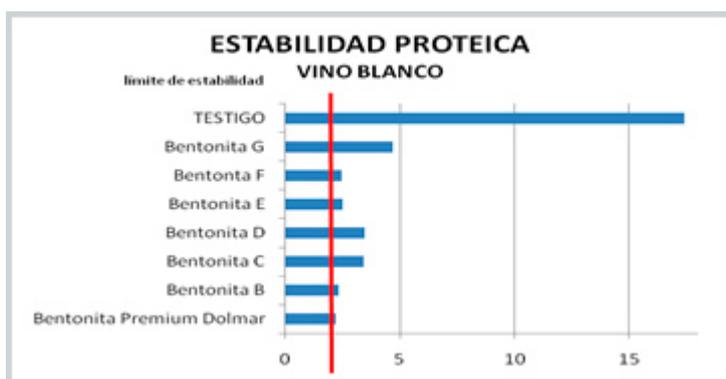


BENTONITA PREMIUM

CLARIFICACIÓN VINOS BLANCOS CON ALTA CARGA PROTEICA

CARACTERÍSTICAS

La BENTONITA PREMIUM DOLMAR es una bentonita sódica activada con alto poder desproteinizante, recomendada para la clarificación y estabilización proteica de vinos blancos, especialmente de variedades con alta carga proteica.



En los estudios previos a su selección podemos destacar como BENTONITA PREMIUM DOLMAR ofrece una mayor estabilidad frente a otras 7 bentonitas ensayadas; la turbidez a los 8 días del tratamiento es adecuada para casi la mayoría de ellas.



DOSIS DE EMPLEO

En mosto: de 20 a 60 g/hl.

En vinos: de 20 a 80 g/hl.

Proceder a ensayos.

UTILIZACIÓN

Dejar hinchar previamente en agua (1 kilo / 10 Litros) de 2 a 5 horas. El tiempo dependerá de las veces que se agite la bentonita; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 5 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

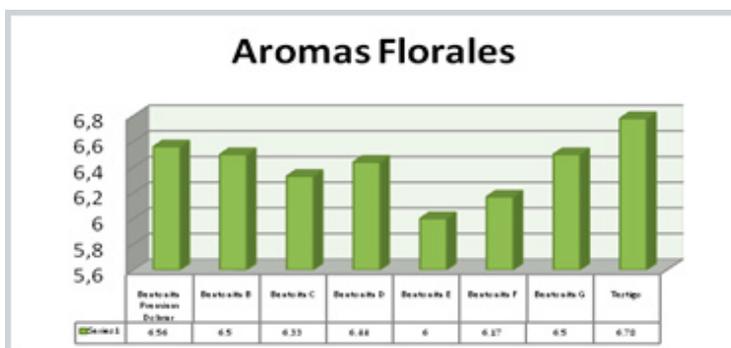
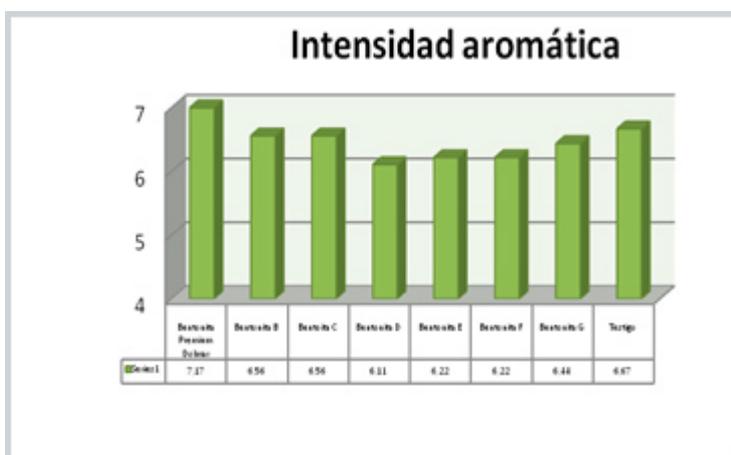
Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Embalaje abierto, utilizar rápidamente.



CARACTERÍSTICAS

En la clarificación de los vinos blancos buscamos la estabilización proteica al igual que el respeto del tratamiento frente a aromas y franqueza del vino. Es por este motivo que hemos seleccionado BENTONITA PREMIUM DOLMAR, cuya acción estabilizadora no minimiza el perfil ni la intensidad aromática de los vinos tratados.



DOSIS DE EMPLEO

En mosto: de 20 a 60 g/hl.

En vinos: de 20 a 80 g/hl.

Proceder a ensayos.

UTILIZACIÓN

Dejar hinchar previamente en agua (1 kilo / 10 Litros) de 2 a 5 horas. El tiempo dependerá de las veces que se agite la bentonita; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 5 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

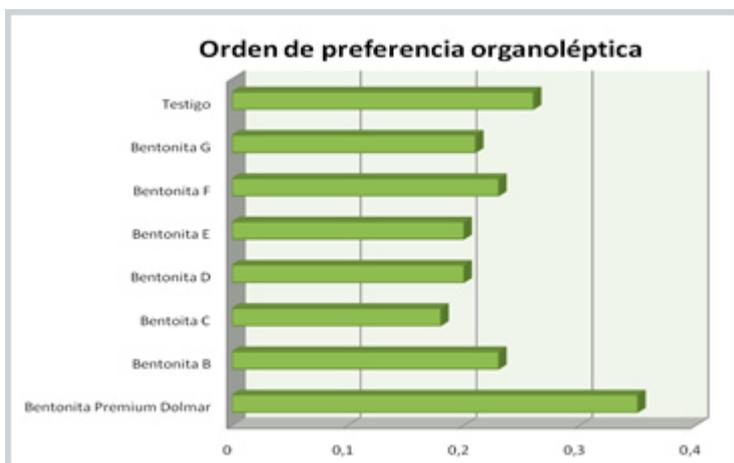
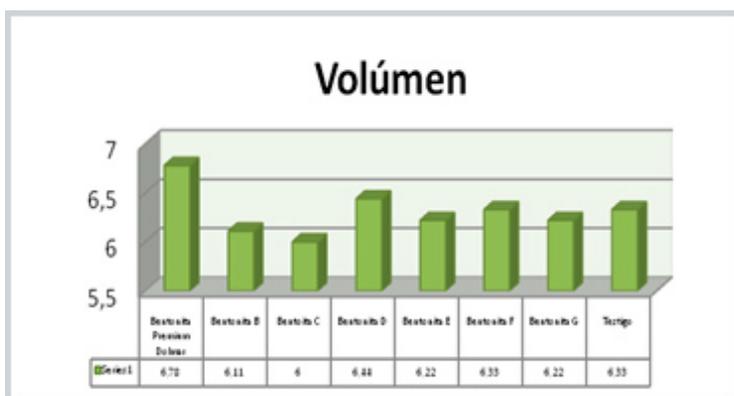
Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Embalaje abierto, utilizar rápidamente.



CARACTERÍSTICAS

Tan importante como el perfil aromático son las sensaciones en boca. BENTONITA PREMIUM DOLMAR es la bentonita seleccionada por el panel de cata.



BENTONITA PREMIUM DOLMAR se ofrece como la alternativa a la clarificación de vinos blancos de alta gama donde se requiera junto a la estabilización proteica una clara mejora en las características organolépticas.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento

DOSIS DE EMPLEO

En mosto: de 20 a 60 g/hl.

En vinos: de 20 a 80 g/hl.

Proceder a ensayos.

UTILIZACIÓN

Dejar hinchar previamente en agua (1 kilo / 10 Litros) de 2 a 5 horas. El tiempo dependerá de las veces que se agite la bentonita; a mayor frecuencia de agitación, menor tiempo.

Añadir sobre la totalidad del volumen a tratar con una bomba dosificadora

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 5 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Embalaje abierto, utilizar rápidamente.

