



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



BENTEFF

Bentonita desarrollada específicamente para los vinos espumosos

CARACTERÍSTICAS

La bentonita de **BENTEFF** ha sido seleccionada específicamente para responder a dos criterios esenciales en los vinos espumosos:

- La preservación y la calidad de la espuma.
- La estabilización coloidal del vino.

Efectivamente, la estabilización coloidal es fundamental para facilitar determinadas etapas, como la filtración, la estabilización tartárica o el removido, inherentes al proceso de elaboración de los vinos espumosos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Elimina específicamente las proteínas responsables de la quiebra proteica.
- Elimina las polifenoloxidasas responsables de la oxidación del vino.
- Fija los antocianos residuales en los vinos blancos elaborados con uvas tintas.
- Elimina los polisacáridos responsables de los problemas de filtración, estabilización tartárica y removido.

APLICACIONES

BENTEFF puede utilizarse tanto en el mosto (tratamiento prefermentativo o fermentativo) como en el vino.

DOSIS

Tratamiento prefermentativo o fermentativo: 15 a 25 g/hL

Tratamiento del vino: 10 a 15 g/hL

MODO DE EMPLEO

Verter la cantidad necesaria de producto en agua para preparar una mezcla a una concentración de 50 g/L (5%) como máximo. Dejar hinchar un mínimo de 3 horas (idealmente 12 horas) y añadir al mosto o vino asegurando una buena homogeneización.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Saco de 25 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

178/2024 – 1/1