

BENTEFF

Bentonite spécifiquement développée pour les vins effervescents

CARACTERISTIQUES

La bentonite constituant **BENTEFF** a été spécifiquement sélectionnée pour répondre à deux critères essentiels dans les vins effervescents :

- La préservation et la qualité de la mousse
- La stabilisation colloïdale des vins

En effet, la stabilisation colloïdale est essentielle pour faciliter des étapes comme la filtration, la stabilisation tartrique ou le remuage inhérent aux processus d'élaboration des vins effervescents.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Elimine spécifiquement les protéines responsables de la casse protéique.
- Elimine les polyphénols oxydases responsables de l'oxydation des vins.
- Fixe les anthocyanes résiduels des vins blancs issus de raisins noirs.
- Elimine les polysaccharides responsables des problèmes de filtrations, de stabilisation tartrique ou de remuage.

APPLICATIONS

BENTEFF peut être aussi bien utilisée sur moût en traitement pré fermentaire ou fermentaire que sur vin.

DOSE D'EMPLOI

Traitement préfermentaire ou fermentaire : 15 à 25 g/hL

Traitement sur vin : 10 à 15 g/hL

MODE D'EMPLOI

Verser le contenu du sachet dans de l'eau de manière à réaliser un mélange à 50g/L (5 %) au maximum. Laisser gonfler un minimum de 3 heures, idéalement 12 heures puis ajouter au moût ou au vin en réalisant une bonne homogénéisation.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

178/2024 – 1/1