



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



BENTEFF

Bentonite specificamente sviluppata per i vini effervescenti

CARATTERISTICHE

La bentonite che costituisce **BENTEFF** è stata specificamente selezionata per rispondere a due criteri essenziali nei vini effervescenti:

- La preservazione e la qualità della spuma.
- La stabilizzazione colloidale dei vini.

Infatti, la stabilizzazione colloidale è essenziale per facilitar le fasi come la filtrazione, la stabilizzazione

tartarica o il remuage inerente ai processi d'elaborazione dei vini effervescenti.

PRORIETA ENOLOGICHE

- Elimina specificatamente le proteine responsabili della casse proteica.
- Elimina i polifenoli ossidasi responsabili dell'ossidazione dei vini.
- Fissa gli antociani residui dei vini bianchi elaborati da uve nere.
- Elimina i polisaccaridi responsabili di problemi durante le filtrazioni, la stabilizzazione tartarica o il remuage.

APPLICAZIONI

BENTEFF può essere utilizzata sia su mosti in trattamento pre fermentativo o fermentativo che su vini.

DOSAGGIO

- Trattamento pre fermentativo o fermentativo: da 15 a 25 g/hL
- Trattamento su vino: da 10 a 15 g/hL

MODALITA D'USO

Versare il contenuto del sacchetto nell'acqua in modo da realizzare una miscela di massimo 50 g/L (5%). Lasciare gonfiare almeno 3 ore, idealmente 12 ore quindi aggiungere al mosto o al vino realizzando una buona omogeneizzazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacco da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

247/2020 – 1/1