



BENTEFF

Bentonite especificamente desenvolvida para vinhos espumantes

CARACTERISTICAS

BENTEFF é composto por uma bentonite que foi especificamente selecionada para satisfazer dois critérios essenciais nos vinhos espumantes:

- A preservação e a qualidade da espuma
- A estabilização coloidal do vinho

De fato, a estabilização coloidal é essencial para facilitar as etapas, tais como: a filtração, a estabilização tartárica ou a etapa de removimento (remuage), inerente ao processo de elaboração de vinhos espumantes.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Elimina especificamente as proteínas responsáveis pela casse proteica.
- Elimina os polifenóis oxidases responsáveis pela oxidação do vinho.
- Fixa as antocianinas residuais de vinhos brancos elaborados com uvas tintas.
- Elimina os polissacarídeos responsáveis pelos problemas de filtração, de estabilização tartárica ou de removimento (remuage).

APLICAÇÕES

BENTEFF pode ser utilizado tanto no mosto em tratamento pré-fermentativo ou fermentativo, como no vinho.

DOSAGEM

Tratamento pré-fermentativo ou fermentativo: 15 a 25 g/hL

Tratamento no vinho: 10 a 15 g/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Despeje o conteúdo do sachê em água para realizar uma mistura a 50g/L (5%) no máximo. Deixe inchar no mínimo 3 horas, idealmente 12 horas, depois disso, adicionar no mosto ou no vinho, misturando cuidadosamente para homogeneizar completamente.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.