



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



## BENTEFF

**Бентонит, предназначенный для производства игристых вин**

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бентонит BENTEFF отвечает двум критериям, важным при производстве игристых вин:

- Качество пены
- Коллоидная стабильность вин

Коллоидная стабильность играет важную роль на этапах фильтрации, стабилизации по винному камню или ремюажа. Эти этапы очень важны в производстве игристых вин.

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Удаление протеинов, вызывающих белковый касс.
- Удаление полифенолоксидаз, влекущих окисление вина;
- Устранение проблем с остаточными антоцианами от красного винограда в белых винах.
- Удаление полисахаридов, вызывающих проблемы при фильтрации, стабилизации против винного камня и ремюаже.

### ПРИМЕНЕНИЕ

Препаратом BENTEFF можно обрабатывать сусло перед или во время брожения, а также вино.

### ДОЗИРОВКА

Обработка перед брожением и во время брожения: 15 - 25 г / гл.

Обработка вина: 10 - 15 г / гл

### ПРИМЕНЕНИЕ

Высыпать содержимое пакета в воду. Смешать из расчета 50 г / л (5%) максимум. Дать настояться на протяжении минимум 3 часов, в идеале 12 часов. Затем, добавить в сусло или вино и привести в однородное состояние.

#### **Меры предосторожности:**

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии  
Использовать в соответствии с действующими нормами

### УПАКОВКА

Мешок 25 кг

### ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов.

Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.*