BENT GOLD

Hclar®

Prodotti per la chiarifica

CARATTERISTICHE GENERALI

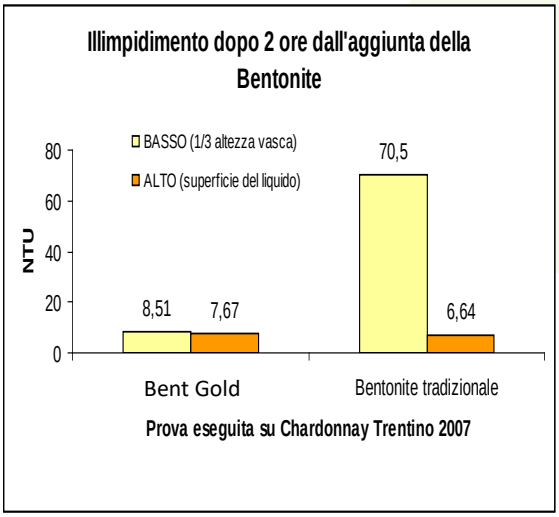
BENT GOLD è una speciale bentonite sodica "attivata" con un elevatissimo grado di purezza, esente da polveri libere, caratterizzata da un notevole potere disperdente e da proprietà colloidali che ne aumentano il rendimento in chiarifica.

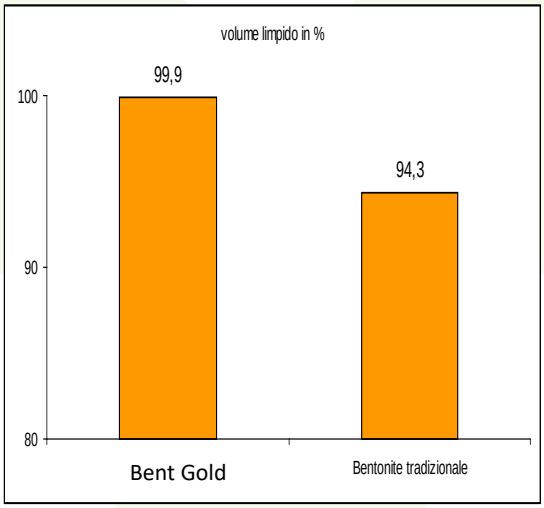
E' ampiamente utilizzata per la deproteinizzazione dei mosti, vini, succhi e aceti, garantendone la formazione di depositi compatti e assenza di odori o sapori esogeni.

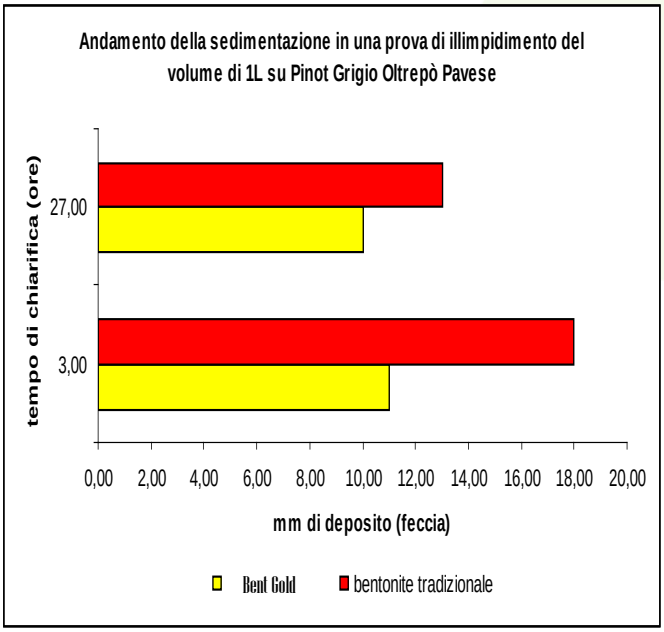
Dopo due ore dall'aggiunta di BENT GOLD al mezzo, si osserva un forte effetto illimpidente che risulta essere circa 10 volte superiore all'azione di bentoniti tradizionali.

Questa bentonite possiede un altissimo fattore di combinazione con la Riboflavina, ed evidenzia una spiccata attività sugli enzimi ossidasici presenti nella vinificazione di uve affette da *Botrytis cinerea* o da altri attacchi fungini che la classificano come una bentonite specificatamente indicata per il settore enologico.

L'efficacia di BENT GOLD è apprezzabile anche se impiegata a basso dosaggio.







BENT GOLD

Hclar®

Prodotti per la chiarifica

COMPOSIZIONE

Bentonite sodica attivata

DOSI E MODALITÀ D'USO

BENT GOLD deve essere diluita in rapporto 1:20 (1 parte di prodotto: 20 parti di acqua), con immediata ed energica agitazione fino ad ottenere una sospensione omogenea.
Lasciare riposare la soluzione gel ottenuta per circa 1 - 3 ore agitando di tanto in tanto per formare un gel omogeneo. Successivamente rimescolare ed aggiungere alla massa da trattare tramite rimontaggio.
Si consiglia di effettuare sempre delle prove preliminari in laboratorio, per individuare esattamente il dosaggio ottimale d'impiego.
Dose consigliata per il trattamento di:

Mosti	15 – 40 g/hL
Vini	10 – 80 g/hL
Succhi	10 – 80 g/hL
Aceto	30 – 60 g/hL

CODICE PRODOTTO

0101AG.00063	Kg 1
0101AG.00064	Kg 25

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo l'apertura assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Regolamento (UE) 934/2019. Conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.
L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

HTS INTO THE WINE

HTS enologia - Contrada Amabilina, 218/a - 91025 Marsala (TP) - Tel.+39 0923 99 19 51 - Fax+39 0923 18 95 381 - info@hts-enologia.com