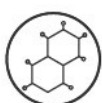




CARATTERISTICHE GENERALI

BENT SPECIAL è composto da una speciale bentonite sodica attivata con un elevatissimo grado di purezza. Grazie alla sua formulazione, è utilizzato in enologia per la deproteinizzazione del vino trattato assicurandone la piena stabilità. L'esclusivo procedimento di lavorazione utilizzato per la produzione di BENT SPECIAL è basato sulla riagglomerazione delle polveri, precedentemente sottoposte a un ciclo di attivazione; il suo scopo è quello di ottenere un prodotto più pratico perché esente da pulviscolo, con elevato potere disperdente, alto indice di rigonfiamento, elevate proprietà colloidali che ne aumentano il rendimento in chiarifica.

BENT SPECIAL è stato selezionato e formulato per la sua spiccata attività deproteinizzante, per le proprietà colloidali e tixotropiche, per l'elevata solubilità e per l'assenza di polveri fini. Il suo uso garantisce chiarifiche con depositi compatti, di ridotto volume e assenza di odori o sapori estranei conferiti al vino e può essere utilizzato con successo su tutti i tipi di mosti, vini e aceti, oltre che in enologia per il trattamento di tutti i tipi di mosti, vini e aceti. Grazie all'elevato potere deproteinizzante, l'efficacia di BENT SPECIAL è visibile anche se impiegato in microdosi; inoltre, grazie al suo elevato fattore di combinazione con la riboflavina, si classifica come una bentonite specificatamente indicata per il settore enologico.



COMPOSIZIONE

Bentonite sodica attivata.



DOSI E MODALITÀ D'USO

BENT SPECIAL deve essere diluito in rapporto 1:10 in acqua fredda, fino ad ottenere una sospensione omogenea (1 parte di prodotto: 10 parti di acqua). Lasciare riposare la soluzione gel ottenuta per circa 6 ore fino ad un massimo di 12 ore. Successivamente rimescolare ed aggiungere alla massa da trattare.

Mosto	15 - 60 g/hL
Vino	10 - 50 g/hL
Aceto	40 - 80 g/hL



CODICE PRODOTTO

0101AG.00073	Kg 1
0101AG.00071	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 ogni utilizzo 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.