



Bentosol Poudre

Bentonite sodique naturelle sous forme de poudre pour la clarification et la stabilisation protéique des moûts et des vins blancs ou rosés, respectueuse de la qualité aromatique.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : bentonite sodique naturelle, en formulation poudre.
- **Intérêt œnologique** : Bentonite spécifiquement sélectionnée pour son **fort pouvoir déprotéinisant**, sa **capacité de tassement** (faible hauteurs de lies) et le **respect de l'aromatique** des vins (faibles pertes aromatiques).



MODE D'EMPLOI

- Verser Bentosol Poudre lentement, en agitant constamment, dans 10 fois son poids d'eau. L'utilisation d'eau chaude accélère la réhydratation. Laisser gonfler pendant 12 à 24h, puis agiter de nouveau la préparation et la diluer dans un peu de moût ou du vin avant de l'incorporer de façon homogène. Utiliser dans la journée suivant la préparation.
- **Dose d'emploi** : *En fermentation alcoolique* : 50 à 100 g/hL. *Sur vin* : 10 à 120 g/hL, suivant les résultats des tests protéiques.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre gris clair

CHIMIQUES

- **Perte à la dessiccation** : 5 - 15%
- **pH en solution aqueuse 5 %** : 4.7-10
- **Teneur en montmorillonite** : > 80 %
- **Test de déprotéinisation** : > 50%

LIMITES

- **Fer** : < 600 mg/kg
- **Arsenic** : < 2 mg/kg
- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur** : < 1 mg/kg
- **Sodium** : < 10 g/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 20 kg) et sacs de 25 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.