



# 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 sol 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**e : < 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.