



# Bentosol Protect

Bentosol Protect est une bentonite sodique naturelle 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 microgranulée.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Bentosol Protect a été 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).

Bentosol Protect est efficace sur un large spectre de pH, notamment à pH élevé (>3,4).



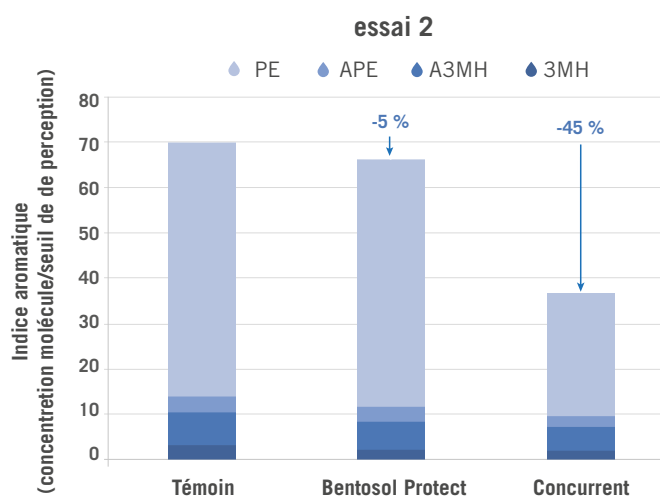
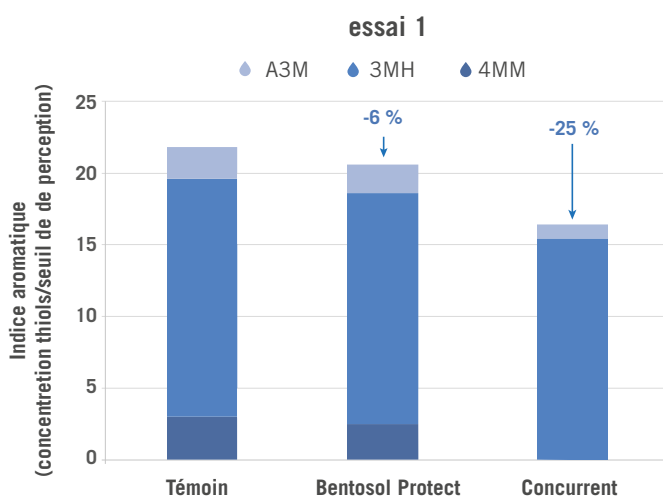
## MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre Bentosol Protect lentement, en agitant constamment, dans 10 fois son poids d'eau. L'utilisation d'eau chaude accélère la réhydratation. Puis, laisser gonfler pendant 4 à 12 heures. Agiter de nouveau la préparation et la diluer dans un peu de moût ou du vin avant de l'incorporer de façon homogène. Utiliser le jour suivant sa 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 (tests à la chaleur).



## RÉSULTATS D'ESSAI

### 1. ANALYSES AROMATIQUES



#### Résultat :

L'utilisation de Bentosol Protect impacte très peu l'aromatique des vins par rapport à d'autres bentonites du marché.

## 2. ESSAI SUR VIN DE SAUVIGNON

2012, pH 3,2



	1 : TÉMOIN	2 : BENTONITE SODIQUE CONCURRENTE		3 : BENTOSOL PROTECT	
DOSAGE	/	20 g/hL	40 g/hL	20 g/hL	40 g/hL
LIES	/	1,5 %	3,1 %	1 %	1,7%
TURBIDITÉ	9,0 NTU	2,4 NTU	1,4 NTU	1,5 NTU	1,0 NTU
STABILITÉ PROTÉIQUE	instable	instable (+ 10 g/hL)	stable	stable	stable



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Granulé gris clair

### CHIMIQUES

- Humidité : 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
- Mercure : < 1 mg/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg ou de 5 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.

LG/12-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM