

CHIARIFICANTI

Bentosol Protect



Bentosol Protect è una bentonite sodica naturale per la chiarificazione e la stabilizzazione proteica dei mosti e dei vini bianchi o rosati, rispettando la qualità aromatica.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Bentonite di sodio naturale.
- ◆ **Interesse enologico:** Bentosol Protect è stato specificamente selezionato per il suo **forte potere deproteizzante**, la sua **capacità di compattamento** (ridotta altezza del sedimento) e il **rispetto dell'aromatico** dei vini (limitate perdite aromatiche).
Bentosol Protect è efficace su un ampio spettro di pH, in particolare a pH elevato (>3,4).



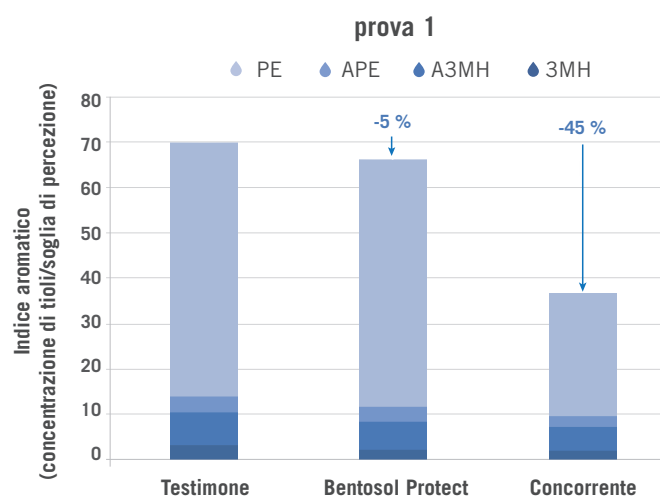
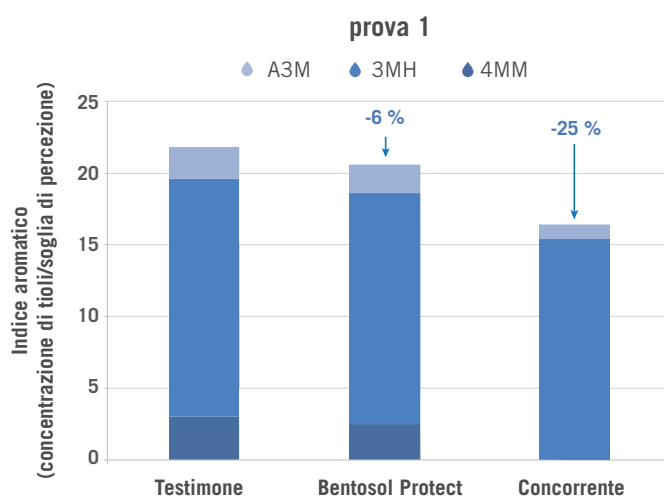
ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Versare Bentosol Protect lentamente, agitando ininterrottamente, in 10 volte il suo peso d'acqua. L'utilizzo dell'acqua calda accelera la reidratazione. Lasciare rigonfiare per 12-24 ore. Agitare nuovamente la preparazione e diluirla in un po' di mosto o di vino prima di incorporarlo in modo omogeneo. Utilizzare lo giorno dalla preparazione.
- ◆ **Dosi:** *Durante la fermentazione alcolica:* da 50 a 100 g/hL. *Vino:* da 10 a 120 g/hL, secondo i risultati delle prove proteiche.



RISULTATI DI PROVE

1. ANALISI DEGLI AROMI

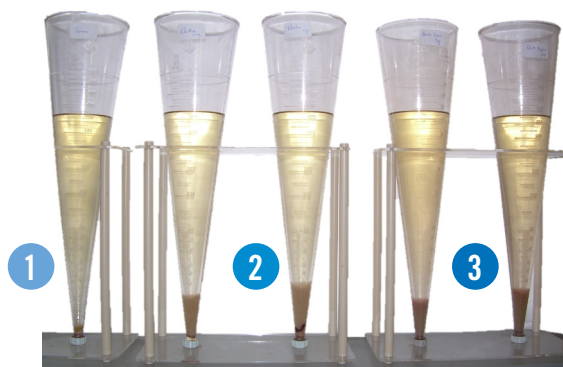


Resultati:

L'uso di Bentosol Protect ha un impatto minimo sugli aromi dei vini rispetto ad altre bentoniti sul mercato.

2. PROVA SU VINO SAUVIGNON

2012, pH 3,2



	1: TESTIMONE	2: BENTONITE DI SODIO CONCORRENTE		3: BENTOSOL PROTECT	
DOSI	/	20 g/hL	40 g/hL	20 g/hL	40 g/hL
FONDI	/	1,5 %	3,1 %	1 %	1,7%
TORBIDITÀ	9,0 NTU	2,4 NTU	1,4 NTU	1,5 NTU	1,0 NTU
STABILITÀ PROTEICA	instabile	instabile (+ 10 g/hL)	instabile	instabile	instabile



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Granulato grigio chiaro

CHIMICHE

- **Umidità:** 5 – 15%
- **pH (soluzione a 5%):** 4.7-10
- **Contenuto di montmorillonite:** > 80%
- **Prova di deproteinizzazione:** > 50%

LIMITI

- **Ferro:** < 600 mg/kg
- **Arsenico:** < 2 mg/kg
- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg, sacchi da 5 kg (cartoni da 20 kg) e sacchi da 25 kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/20-03-2025. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)

LAMOTHE-ABIET

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