

FICHA TÉCNICA : BENTOSOL FT

FORMULACIÓN

Bentonita calco-sódica purificada, pobre en sílice cristalino.

CAMPO DE APLICACIÓN

Agente de floculación y de eliminación de las proteínas de los vinos blancos y rosados. La formulación específica, calibrada y pobre en sílice cristalina, evita la abrasión de las membranas y de las bombas de los filtros tangenciales.

DOSIS RECOMENDADAS

10 a 120 g/hL según los resultados de las pruebas de estabilidad protéica y los ensayos de encolado.

MODO DE EMPLEO

Espolvorear **Bentosol FT** lentamente en 10 veces su peso de agua con agitación continua y vigorosa.

- El uso de agua caliente acelera la rehidratación.
- Dejar hinchar durante 12 a 24 horas.
- Agitar de nuevo la preparación y diluir en un poco de mosto o vino antes de incorporarla de manera homogénea.
- Utilizar el día siguiente su preparación.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Polvo gris claro
QUIMICAS	
Perdida a la desecación	5 - 15%
pH en sol acuosa 5 %	6.5 – 8.5
Contenido en montmorillonita	> 80 %

LIMITES	
Hierro	< 600 mg/kg
Aluminio	< 2,5 g/kg
Plomo	< 5 mg/kg
Arsénico	< 2 mg/kg
Sodio	< 10 g/kg
Mercurio	< 1 mg/kg

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y libre de olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

ACONDICIONAMIENTO

Sacos de 15 kg.



AM/30-10-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92