

## FICHA TÉCNICA : BENTOSOL PROTECT

### FORMULACIÓN

Bentonita sódica natural.

### CAMPO DE APLICACIÓN

Clarificación y estabilización proteica de los vinos blancos y rosados.

### DOSIS RECOMENDADAS

En fermentación alcohólica: 50 a 100 g/hL

Vinos: según los resultados de las pruebas de estabilidad proteica.

### MODO DE EMPLEO

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

- El uso de agua caliente acelera la rehidratación.
- Dejar hinchar durante 4 a 12 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	Granulado gris claro
QUIMICAS	
Perdida a la desecación	5-15%
pH en solución acuosa 5%	4,7-10
Contenido en montmorillonita	> 80 %
Desproteínización	> 50 %

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 1 kg (cartón de 20 kg), sacos de 5 kg (cartón de 20kg) y sacos de 25 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