



Fiche technique

CLARIFIANT



BENTO « FLOT »

Bentonite spécifique pour la flottation

➤ **Applications**

Bento Flot est une bentonite utilisée spécifiquement pour la flottation des moûts.

Elle a été sélectionnée pour son haut pouvoir adsorbant vis-à-vis des protéines dans les moûts débourbés par flottation. Elle présente l'avantage d'augmenter la rapidité de séparation des bourbes du moût, et de ce fait accélère le procédé de flottation.

Bento Flot joue un rôle important dans la préservation des qualités organoleptiques des vins puisqu'elle permet de raccourcir le temps de contact des bourbes avec le moût et d'éviter la présence de composés aromatiques indésirables.

➤ **Mode d'emploi**

Remplir le bac mélangeur avec au moins 80% d'eau froide et jusqu'à recouvrir les hélices.
Ajouter petit à petit Bento Flot dans le tourbillon afin de dissoudre complètement la poudre.
Rajouter de l'eau afin d'obtenir le volume total indiqué.
Laisser gonfler environ 1 heure. Incorporer à l'aide d'une pompe doseuse.

➤ **Doses d'emploi**

De 20 à 50 g/hl

Il est préférable de faire des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimum pour chaque vin.

Les doses se calculent en fonction du degré de limpidité voulu en fin de procédure.

➤ **Conditionnement**

Sac de 25 kg

➤ **Conservation**

A conserver plein dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais < 15°C et sec, exempt d'odeurs.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr