



Fiche technique

# CLARIFIANT



## BENTO « G »

Bentonite granulée sodique

### ➤ Applications

Bento G est une bentonite sodique activée granulée. Bento G est un clarifiant qui possède un haut pouvoir déprotéinisant (> 85%) et qui est particulièrement efficace sur les moûts et les vins issus de vendanges botrytisées puisqu'il élimine les polyphénoloxydases et qu'il prévient ainsi de la casse oxydasique.

Elle possède une faculté de gonflement optimale dans l'eau ainsi qu'une grande capacité à entraîner les colloïdes puisque elle est présentée sous forme de granulés. L'adsorption des matières colorantes permet de stabiliser la couleur des vins rouges sans en affecter les qualités aromatiques, contrairement au charbon. Elle assure une bonne clarification des vins rosés et blancs.

Bento G est également utilisée avant la fermentation pour effectuer le débouillage et débarrasser les moûts des particules en suspension.

La ré-agglomération de la bentonite offre quelques avantages :

- Meilleure efficacité
- Meilleure dispersion
- Facilité d'emploi
- Sécurité accrue
- Diminution du temps de gonflement.

### ➤ Mode d'emploi

Dissoudre Bento G de façon homogène dans de l'eau froide (10 fois son poids en eau), en agitant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer la suspension ainsi obtenue. Puis mélanger encore une fois avant d'ajouter la préparation au moût ou au vin au cours d'un remontage ou à l'aide d'un injecteur de colle.

### ➤ Doses d'emploi

Faire des essais préalables en laboratoire afin d'ajuster la dose optimale à chaque vin.  
De 20 à 50 gr/hl

### ➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et 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 Deveze 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 : [biotechnoenologie@orange.fr](mailto:biotechnoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-œnologie.fr](http://www.biotech-œnologie.fr)