



Fiche technique

CLARIFIANT



BENTO « L 100 »

Solution de Bentonite à 100 g/l

➤ **Applications**

Bento L 100 est une bentonite en solution à 100 g/l. Elle a été sélectionnée pour son haut pouvoir adsorbant vis-à-vis des protéines. Elle assure une bonne clarification des vins blancs et rosés durant la fermentation alcoolique et facilite la précipitation des protéines.

Bento L100 est particulièrement efficace sur les moûts et les vins issus de vendanges botrytisées puisqu'elle élimine les polyphénoloxydases et prévient ainsi de la casse oxydasique.

L'adsorption des matières colorantes permet de stabiliser la couleur des vins rouges sans en affecter les qualités aromatiques, contrairement au charbon.

Bento L 100 est également utilisée avant la fermentation pour effectuer le débourage et débarrasser les moûts des particules en suspension.

➤ **Mode d'emploi**

Produit liquide prêt à l'emploi. Bien agiter avant utilisation.

Incorporer au moût ou au vin durant un remontage ou à l'aide d'un injecteur de colle.

➤ **Doses d'emploi**

Sur moût : de 0,2 à 1 l/hl (20 à 100 g/l)

Sur vin : de 0,1 à 0,5 l/hl (10 à 50 g/l)

➤ **Conditionnement**

Bidon de 25 kg et container de 1000 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
www.biotech-oenologie.fr