



Fiche technique

CLARIFIANT



BENCEL P

à base de bentonite, cellulose et pvpp



➤ Applications

BENCEL P, grâce à sa formulation complexe, permet à la fois l'adsorption des oxydases, protéines responsables du brunissement des moûts blancs mais assure aussi un bon tassement des floccs formés au cours du traitement (*bentonite*).

La *cellulose* permet d'adsorber les composés aromatiques indésirables.

L'emploi de BENCEL P au cours de la F.A. limite l'oxydation des vins blancs, son utilisation sur les presses permet d'atténuer l'amertume et les notes herbacées (*pvpp*).

Après traitement, les vins sont plus limpides, plus nets en bouche sans pour autant être dépouillés.

➤ Mode d'emploi

Disperser BENCEL P dans dix fois son poids en eau.

Laisser reposer deux heures et incorporer au moût/vin en homogénéisant bien la cuve.

Effectuer une bonne homogénéisation.

➤ Doses d'emploi

Moût 20 - 50 g /hl en début de F.A.

Vin 15 - 40 g/hl

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 15 kg

➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

➤ Législation

La PVPP est autorisé à la dose maximale de 80 g/hl.

La dose maximale légale de BENCEL P est de 320 g/hl

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 : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr