Fiche gamme

Bentonites

Facteur clef de la clarification et de la filtrabilité des vins, le collage est aussi une étape essentielle dans une optique d'affinement organoleptique et de stabilisation durable. C'est pourquoi Lamothe-Abiet a développé une large gamme d'agents et adjuvants de collage, sur moût comme sur vin, pour répondre aux besoins des praticiens.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Elles sont utilisées pour des opérations de clarification et/ou de stabilisationprotéique des moûts et des vins. Les bentonites fixent certaines protéinesinstables et permettent ainsi leur élimination.

- Capacité de tassement : faible hauteur de lies.
- Respect organoleptique : faibles pertes aromatiques.
- Fort pouvoir déprotéinéisant et clarifiant.

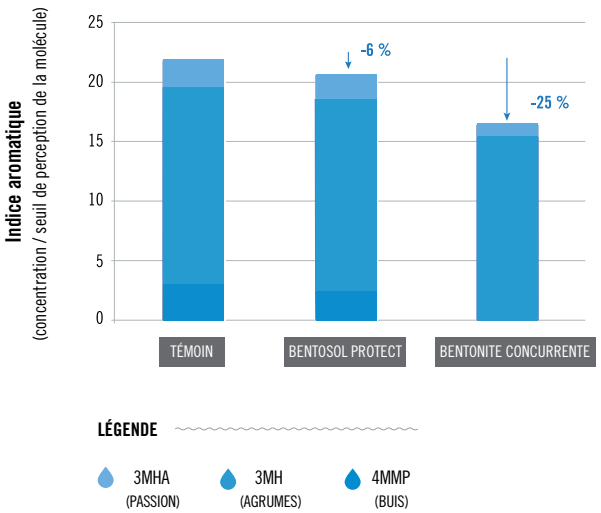
LA GAMME LAMOTHE-ABIET

BentosolProtect®	bentonite sodique naturelle utilisée en clarification et stabilisation protéique des vins blancs et rosés
Bentosol Poudre®	bentonite sodique naturelle en formulation poudre utilisée en clarification et stabilisation protéique des vins blancs et rosés
Bentosol FT®	bentonite calco-sodiqueutilisée en clarification et stabilisation protéique des vins blancs et rosés. Sa formulation spécifique, purifiée et pauvre en silice cristalline, évite l'abrasion des membranes et des pompes des filtres tangentiels

RÉSULTATS D'ESSAIS

BENTOSOL PROTECT : VINS BLANCS

ANALYSE AROMATIQUE SAUVIGNON BLANC



UTILISATION

Dosage :
10 à 120 g/hL
- en fonction du moment d'application
- suivant les résultats des tests protéiques

Préparation et conservation :
Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.

LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92