

BENTO L 100

SOLUTION DE BENTONITE À 100 G/L

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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 débouillage et débarrasser les moûts des particules en suspension.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Moût: 0,2 - 1 l/hl (20 à 100g/l).

Vin: 0,1 – 0,5 l/hl (10 à 50g/l).

Dose maximale autorisée

Non applicable

Libre d'allergènes

Dioxyde de soufre et sulfites. $1 \pm 0,5$ g/l.

Contre-indications ou précautions particulières

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.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Bidon de 25 kg et container de 1000 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

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

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/01/2019

Biotech
Enologie



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es