



Fiche technique

CLARIFIANT



BENTO « P »

Bentonite poudre sodique

➤ Applications

Bento P est une bentonite sodique activée en poudre. Elle a été sélectionnée pour son haut pouvoir adsorbant vis-à-vis des protéines (pouvoir déprotéinisant > 75%). Elle assure une bonne clarification des vins blancs et rosés durant la fermentation alcoolique et facilite la précipitation des protéines.

Bento P 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.

Elle possède une faculté de gonflement optimale dans l'eau ainsi qu'une grande capacité à entraîner des colloïdes puisque les particules de Montmorillonite sont extrêmement fines.

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

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

Bento P produit un volume faible et compact de lies.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre Bento P dans 10 fois son poids en eau froide, agiter vivement afin d'éviter les grumeaux puis laisser gonfler.

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

➤ Doses d'emploi

Il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'ajuster la dose optimale à chaque vin.

De 30 à 90 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 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