

# BENGEL

Bentonita de acción clarificante

## CARACTERÍSTICAS

**Bengel P** consigue una buena acción clarificante reduciendo al mínimo el volumen de fangos.

## APLICACIÓN

**Bengel** es un clarificante recomendado para todo tipo de mostos y vinos.

Aconsejable su uso en clarificaciones conjuntas, donde se pretende reforzar la capacidad de adsorción de proteínas con agentes suplementarios, como el sol de sílice o el tanino enológico.

## COMPOSICIÓN

Bentonita activada con sodio.

## DOSIS

Clarificación Vino	10 – 40 g/hl
Clarificación Mosto	40 – 100 g/hl

*Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.*

## MODO DE EMPLEO

1. Dispersar **Bengel** en agua en proporción 1/10, agitando 2 horas enérgicamente para asegurar una buena dispersión.
2. Dejar que la bentonita hinche durante 4- 6 horas.
3. Mezclar de nuevo.
4. Adicionar la suspensión al vino y homogeneizar.

## PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS

Humedad [%]	<15
Pb [mg/kg]	<5
Hg [mg/kg]	<1
As [mg/kg]	<2
Fe [mg/kg]	<600
Al [g/Kg]	<2.5
Ca + Mg [meq/100 g.]	<100
Na [g/Kg]	<35

## ASPECTO FÍSICO

---

Polvo color beige.

## PRESENTACIÓN

---

Envase de 25 kg.

## CONSERVACIÓN

---

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.