MAXIBENT MICRO

Bentonite à fort pouvoir déprotéinisant.

CARACTÉRISTIQUES

Maxibent Micro permet une complète déprotéinisation des vins. De plus, la stabilité protéique est obtenue avec de faibles doses d'emploi.

Sa formulation granulée facilite sa dissolution et sa réhydratation, et élimine toute ambiance pulvérulente lors de sa préparation.

APPLICATIONS

Maxibent Micro peut être employée sur tous types de vins et est spécialement indiquée sur des vins sujets à des problèmes de stabilité protéiques (Sauvignon blanc, Verdejo).

COMPOSITION

Bentonite granulée activée au sodium.

DOSES

Élimination des protéines	20-50 g/hl.
Clarifications	10-40 g/hl.

Attention: il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

MODE D'EMPLOI

1. Incorporer **Maxibent Micro** dans de l'eau à hauteur de 1/10 agiter énergiquement jusqu'à l'obtention d'une solution homogène.

2.Laisser la bentonite gonfler de 4 – 6 heures.

3.Mélanger à nouveau.

4.Ajouter la solution au volume total du vin, et homogénéiser.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 657 (rev.4)

Humidité [%]	< 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

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur beige.

PRÉSENTATION

Sac de 25 Kg.

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

A utiliser rapidement après ouverture.

Utilisation conseillée: 5 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadecueado en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com