

# Maxibent G

Bentonita desproteinizante y clarificante.

## CARACTERÍSTICAS

**Maxibent G** combina una buena acción clarificante con una alta capacidad desproteinizante.

Su formato granulado además de facilitar la dispersión y rehidratación, garantiza la ausencia de polvo.

## APLICACIÓN

**Maxibent G** puede emplearse en todo tipo de 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 granulada, activada con sodio.

## DOSIS

<i>Eliminación proteínas</i>	40 – 80 g/hl
<i>Clarificación</i>	10 – 40 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 **Maxibent G** en agua en proporción 1/10, agitando 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 FISICOQUÍMICAS** EP 409 (rev.2)

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**

Envases de 1 kg y 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.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*