



Solutions for wine making

# Bentosol Protect

Bentonita sódica natural para la clarificación y estabilización proteica de los mostos y de los vinos. Bentosol Protect respeta la calidad aromática de los vinos.

## INTERÉS ENOLÓGICO

- > Arrastre aromático muy bajo incluso utilizando altas dosis.
- > Presenta una gran eficacia aun en condiciones de pH elevado (>3,4).
- > Induce una baja altura de lías.

## DOSIS DE EMPLEO

- > Vinificación: 50 a 100 g/hl
- > Clarificación: 20 a 50 g/hl
- > Estabilización proteica: Determinar la dosis haciendo un test de estabilidad proteica (Consulte con su enólogo).

## MODO DE EMPLEO

- > **Preparación:** Mezclar **Bentosol protect** lentamente con 10 veces su peso de agua, removiendo constantemente. Dejar hinchar entre 4 y 12 horas.
- > **Incorporación:** Volver a remover y diluir antes de incorporar al mosto o vino por remontado para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

## ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 1 ó 25 Kg.

## CONSERVACIÓN

- > En su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar aireado.

