



Бентонити за енологична употреба

ENOBENT® STANDARD / ENOBENT® SUPER

Активирани прахообразни бентонити

SPHEROBENT® STANDARD / SPHEROBENT® SUPER

Активирани гранулирани бентонити

Основното предназначение на висококачествените натриеви бентонити е да бистрят и стабилизират мъст от бяло грозде, бяло, червено и розе вино и оцет като адсорбират протеините. При тези бентонити количеството на монтморилонитовия клей е в рамките на 80-95%. Те, при контакт с вода лесно се дисертират и се получава суспензия с (-) електрически заряд.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продуктите се характеризират със следното (виж приложената таблица):

.Висока адсорбция на протеини – 55-90%

.Екстремно малки количества от неразтворими инертни материали

.Получава се в следствия на адсорбцията на протеините редуцирани на до минимум компактна утайка

.Обработката не оказва влияние върху аромата, цвета и вкус на виното

Характеристики *	BV Enobent Standard Прахообразен	BV Enobent Super Прахообразен	BV Sperobent Standard Гранулиран	BV Sperobent Super Гранулиран
Монтморилонит %	80	90	90	95
Влажност %	10-12	10-12	10-12	10-12
Набъбване ml/2g	25-27	28-30	35-37	32
Степен на депротенизиране %	55	75	90	90
Доза g/hl	40-120	30-100	10-40	20-50

BV Technologies Ltd.



Бентонити за енологична употреба

ПРИЛОЖЕНИЯ

- **BV Enobent Standart** и **BV Spherobent** могат да се използват за всякакви типове мъст и вино, като втория бентонит е значително по-активен и оказва силно депротеинизиращо влияние при сравнително малки дози (10-40 g/hl)
- **BV Enobent Super** се препоръчва за приложение във флотационни системи

ПОДГОТОВКА

Преди употреба бентонитите се разтварят в студена вода в съотношение 1:10 или 1:20 в зависимост от степента на депротеинизиране, суспензията се разбърква с цел хомогенизиране и получения гел се оставя 6-12 часа в покой, след която се добавя към материала за обработка.

ОПАКОВКА

25 кг чувал

СЪХРАНЕНИЕ

Да се пази на студено и сухо място.