

# V BENTONITE

## BENTONITA ACTIVADA SÓDICA

### COMPOSICIÓN



Bentonita activada pura.

### CARACTERÍSTICAS



V BENTONITE es una bentonita activada sódica derivada de montmorillonitas seleccionadas y de elevada pureza, adecuada para ser usada en los procesos de clarificación por decantación.

Se presenta de aspecto pulverulento, de color blancuzco y absolutamente inodoro. El proceso de activación sódica confiere a V BENTONITE una buena capacidad desproteinizante y de hinchado; el grado de picado permite una fácil dispersión en agua sin formación de grumos.

Para sus características el producto, en el curso de la clarificación, decanta con formación de un sedimento compacto.

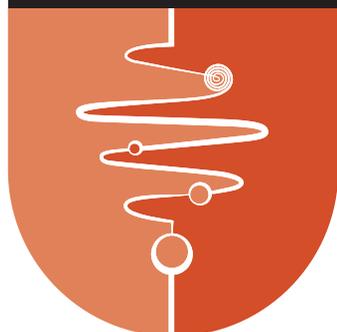
### APLICACIONES



V BENTONITE puede ser empleada en los tradicionales procesos de clarificación de los mostos y vinos, en cuanto se caracteriza por un óptimo poder limpiador.

Su poder desproteinizante medio-alto (método OIV) aconseja el uso incluso en clarificaciones a carácter estabilizante de vinos, vinagres y zumos de frutas que presentan inestabilidad proteica.

**Para el uso de V BENTONITE atenerse a las normas de ley vigentes.**



# V BENTONITE

## BENTONITA ACTIVADA SÓDICA

### USO



Diluir V BENTONITE en agua en proporción 1:10-15 conservando en movimiento, dejar subir durante algunas horas, después añadir a la masa que hay que tratar homogeneizando cuidadosamente. En el caso de clarificaciones conducidas asociando otros productos de naturaleza proteica (por ejemplo gelatina, etc.) se aconseja proceder con el tratamiento a base de V BENTONITE en último lugar en orden de tiempo.

Para mejorar en general los efectos de una clarificación (compactación, eficiencia en la eliminación de las inestabilidades...) es aconsejable la dosificación en línea de V BENTONITE con adecuados sistemas proporcionales como por ejemplo, el DOSA-COM® de JU.CLAS.

### DOSIS



De 30 a 60 g/hL para la clarificación de mostos y vinos jóvenes;  
de 30 a 150 g/hL en los tradicionales procesos de clarificación de mostos, vinos y zumos. Para obtener una correcta estabilización proteica y el efecto clarificante deseado, es oportuno hacer pruebas de laboratorio (por ejemplo, el BENTOTEST para la verificación de la estabilidad proteica o mejor, el PROTEOTEST® elaborado y realizado por nuestro sector Investigación y Desarrollo) para evaluar la dosis óptima de uso.

### ENVASES



Bolsas de 25 kg.

### CONSERVACIÓN



Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.

### PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.