

V BENTONITE

COATEC

COMPOSIÇÃO

Bentonite ativada puríssima (E558).

CARACTERÍSTICAS

V BENTONITE é uma bentonite ativada sódica derivada de montmorilonitas selecionadas e de elevada pureza, apta a ser empregada nos processos de clarificação mediante decantação. Apresenta-se em pó, de coloração esbranquiçada e é absolutamente inodora. O processo de ativação sódica confere a V BENTONITE uma boa capacidade desproteinizante e de inchamento; o grau de moagem permite uma fácil dispersão na água sem a formação de grumos. Pelas suas características o produto, durante a clarificação, decanta com formação de um sedimento compacto.

EMPREGO

V BENTONITE pode ser usada nos processos tradicionais de clarificação dos mostos e vinhos, sendo caracterizada por um ótimo poder de clarificação. O seu poder desproteinizante médio-alto torna seu uso indicado também nas clarificações com caráter estabilizante para vinhos, vinagres e sucos de fruta que apresentam instabilidade protéica. Para o uso de V BENTONITE deve-se seguir as normas e leis vigentes.

MODALIDADE DE USO

Dispersar V BENTONITE em água na relação 1:10-15 mantendo em agitação, deixar inchar por algumas horas e então adicionar a massa a tratar homogeneizando cuidadosamente.

DOSES

De 30 a 60g/hL para a clarificação de mostos e vinhos novos;

De 30 a 150g/hL nos processos tradicionais de clarificação dos mostos, vinhos e sucos. Para obter a correta estabilização protéica e o efeito clarificante desejado, é oportuno basear-se em testes de laboratório para verificar a estabilidade protéica e determinar a dose ótima de emprego.

APRESENTAÇÃO

Sacos de 25Kg

Saqs. de 2Kg

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Fechar com cuidado a embalagem depois de aberta.

PERICULOSIDADE

Com base ao D.M. de 28/01/1992 o preparado é classificado como não-perigoso.



AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62