



LA ELCHA

LA ELCHA é uma bentonite natural, de procedência argentina, recomendada para o tratamento de mostos em fermentação e vinhos com alto conteúdo proteico. O tratamento com bentonite é o remédio específico para a casse proteica e a base da estabilização da limpidez dos vinhos.

VANTAGENS DO USO

• Ação desproteinizante

Os vinhos jovens contêm proteínas suscetíveis de precipitar com o calor ou a longo prazo produzir turvações e precipitações.

Tais proteínas possuem carga positiva e são adsorvidas pela bentonite que possui carga negativa.

• Estabilização cúprica

Protege os vinhos contra a casse cúprica pela precipitação de colóides cuprosos.

• Estabilização da matéria corante

A bentonite elimina nos vinhos a fração coloidal instável da matéria corante.

• Adsorção da polifenoxidase

A bentonite absorve elevadas quantidades de polifenoxidase nos mostos em fermentação, o que permite reduzir as doses de emprego de SO₂.

• Fermentações mais regulares

Absorvendo resíduos de anti-criptogâmicos, La Elcha proporciona um transcurso normal da fermentação.

APROVADA PARA USO ENOLÓGICO PELO INV.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Bentonite enológica

DOSES DE USO

Mosto: 50 -150g/hl

Vinho: 30 - 100g/hl

MODO DE EMPREGO

Diluir a quantia a utilizar em 10 partes de água agitando com uma bomba ou pá, deixar repousar esta solução por 24 horas antes do uso. No caso de se utilizar agitadores, a solução obtida pode ser preparada de 30 a 60 minutos antes do emprego. Incorporar a massa através de remontagem, agitando energicamente. Uma vez produzida a decantação, é possível trasfegar.

APRESENTAÇÃO

• Embalagem de 25 Kg

• Embalagem de 3 Kg