



MAXIBENT FLOT

É uma montmorilonita pura, ativada, de origem italiana, recomendada para o uso em flotação de mostos e sucos.

COMPOSIÇÃO

Bentonite ativada puríssima (E558).

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 a fração coloidal instável da matéria corante.

- adsorção da polifenoloxidase

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

- fermentações mais regulares

Adsorvendo resíduos de anti-criptogâmicos, a bentonite proporciona um transcurso normal da fermentação.

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.

Produto conforme normas OIV e CE.

Produto em conformidade à normas Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia), permitido para a produção de vinho biológico (Reg. CE 203/2012).

OGM não contém OGM; não provem de OGM.

Não contém alérgicos.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Bentonite ativada para flotação

DOSES

De 30 a 150 g/hL nos processos tradicionais de flotação.

MODO DE USO

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

APRESENTAÇÃO

- Embalagem de 25 Kg
- Embalagem de 2 Kg