



MAXIBENT PLUS

É uma montmorillonita pura, ativada, de origem italiana, recomendada para o tratamento de mostos em fermentação, vinhos e sucos. O tratamento com bentonite é o remédio específico para a casse proteica e a base da estabilização da limpidez dos vinhos. Seu uso deve seguir às normas e legislação vigentes.

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.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Bentonite ativada italiana

DOSES

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

De 30 a 150 g/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 e determinar a dose ideal de emprego.

MODO DE USO

Dispersar MAXIBENT PLUS 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

**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), produto permitido para a produção de vinho biológico (Reg. CE 203/2012).

OGM não contém OGM; não provem de OGM.

Não contém alérgenos.