



MAXIBENT PRO

É um produto criado para uso enológico através de um complexo processo tecnológico. Graças a sua forma de ativação e distribuição dos grânulos se consegue total aproveitamento da superfície específica alcançando o máximo em poder desproteinizante, principalmente sobre as microproteínas que se formam durante as refermentações ou nas fases finais das fermentações primárias, em produtos com mais de 11°GL.

Poder desproteinizante: aproximadamente 100%.

Produto de acordo com o Reg. CE 2165/2005 de 20/12/2005, não perigoso.

OGM Free. Não contém gluten.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Bentonite enológica granulada

DOSE DE USO

Recomenda-se um teste de desproteinização para determinar a quantidade mais indicada.

Normalmente de 5 a 25g/hL.

MODO DE USO

Diluir MAXIBENT PRO na proporção de 1 parte de bentonite para 20 ou mais partes de água. Diluir agitando energicamente e aguardar no mínimo 4 horas antes de aplicar ao produto a clarificar.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 Kg

Embalagem de 2 Kg