

L.O. BENTONITA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

L.O. BENTONITA es una bentonita activada en polvo con excelentes propiedades como agente de clarificación y adsorbente de proteínas. Reúne las características requeridas para el tratamiento de bebidas y puede ser empleado para la estabilización completa de mostos, vinos, zumos de fruta y vinagres.

L.O. BENTONITA se distingue por poseer una excelente capacidad de hinchamiento y una fácil dispersión dotándole de una aptitud sobresaliente como adsorbente de proteínas, incluyendo casos difíciles. Estas lías pueden ser desechadas o incluso sometidas a operaciones de compostaje.

Además de proteínas, la clarificación con **L.O. BENTONITA** permite reducir los tenores de materias colorantes inestables, metales pesados y restos de plaguicidas, sin por ello afectar a las principales cualidades organolépticas del vino. Según la Resolución OIV-CST 369-2011 de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, la clarificación con bentonita es el método más indicado para la reducción de aminos biógenas.

Los parámetros de pureza de **L.O. BENTONITA** están en plena conformidad con las prescripciones del Códex Enológico Internacional (OENO 11/2003) y la normativa Europea sobre Prácticas Enológicas (CE) 606/2009 y (CE) 53/2011.

MODO DE EMPLEO

.Gracias a su alta actividad y excelente capacidad clarificante, **L.O. BENTONITA** es un producto idóneo para estabilizar la limpidez en vinos, zumos y vinagre previniendo los enturbiamientos proteicos, la precipitación de colorantes coloidales y de metales (p.ej. casse cúprica)

L.O. BENTONITA puede ser empleado en su forma pura o en combinación con agentes coagulantes como la gelatina, el sol de sílice o la albúmina de huevo. En el caso de usar cualquier de ellos deberán ser añadidos en primer lugar y esperar al menos 45 minutos antes de la adición de bentonita.

L.O. BENTONITA se dispersa fácilmente y puede usarse de forma directa. Los mejores resultados se obtienen con suspensiones previamente hidratadas. Para ello, debe mezclarse vigorosamente la cantidad necesaria de producto en una cantidad de agua 10-15 veces mayor, hasta obtener una suspensión homogénea. Manteniendo la suspensión 5-6 horas en reposo y agitando de vez en cuando, el producto ofrece su mayor actividad.

DOSIS DE EMPLEO

La cantidad requerida de **L.O. BENTONITA** dependerá del perfil proteico del vino, zumo o vinagre a estabilizar por lo que deberá ser determinada mediante ensayos previos utilizando ese mismo material. Estos ensayos se realizan dosificando cantidades crecientes de producto en cantidades que pueden variar desde 20 hasta 150 g/hL.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Sacos de 25 Kg.

L.O. BENTONITA es un producto en polvo ligeramente higroscópico y altamente absorbente, por ello debe protegerse de la humedad y en especial de los olores extraños. Los envases deben cerrarse después de cada uso. Antes de su utilización debe comprobarse el olor en una suspensión acuosa. La fecha de utilización óptima (DLUO) es de 2 años a partir de la fecha de fabricación impresa en el saco.