

VI - BENTO

CLARIFICANTE

O **VI - BENTO** é uma bentonite pura ativada com uma boa capacidade desproteinizante.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó fino

COR bege esbranquiçado

AROMA inodoro

EMBALAGEM

Sacos de 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Depois de aberta a embalagem, selar cuidadosamente e manter como acima indicado.

APLICAÇÕES

O **VI - BENTO** permite a eliminação das proteínas, conduzindo à estabilidade proteica e estabiliza a cor nos vinhos tintos.

É utilizado em enologia como agente clarificante, diminuindo a quantidade de borras e melhorando a filtrabilidade.

O **VI - BENTO** possui elevada composição em *montmorillonite* e elevada capacidade de inchamento que assegura uma boa capacidade de absorção de proteínas e de matéria corante instável.

O uso de **VI - BENTO** permite, igualmente, reduzir a quantidade de riboflavina contida nos vinhos brancos, que pode causar o chamado "gosto de luz".

Em vindimas botritizadas, **VI - BENTO** previne as cassetes oxidásicas como a tirosinase e a lacase, que podem comprometer a qualidade do vinho.

Tratamento de vinagres.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i ATENÇÃO: A bentonite absorve humidade e odores.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

VI - BENTO

CLARIFICANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

MOSTO OU VINHO 40 – 120 g/hL

DURANTE A FERMENTAÇÃO 25 – 80 g/hL

VINAGRE 100 – 250 g/hL

PROPORÇÃO
VI - BENTO/ÁGUA 1:20 (50 g de
VI - BENTO para
1 L de água fria)

PROCEDIMENTO

- 1- Dissolver o **VI - BENTO** lentamente na quantidade de água fria indicada e agitar de forma vigorosa e contínua até obter uma suspensão homogénea.
- 2- Permitir que o gel repouse durante 3 – 6 horas, misturando de novo e adicionar ao volume total no decurso de uma remontagem, com recurso a uma bomba doseadora ou a um tubo de Venturi.
- 3- Os melhores resultados são obtidos adicionando **VI - BENTO** a pelo menos metade do volume a ser tratado.

i A realização de ensaios laboratoriais para a definição da dose ótima a usar em cada situação é sempre recomendada.

i ATENÇÃO: De modo a assegurar uma dispersão adequada no vinho, o gel de bentonite deve ter uma consistência fluída.