

Aleabent C



COMPOSIZIONE

Bentonite sodico calcica attivata

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore grigio, inodore.

ALEABENT C è una bentonite sodico-calcica attivata, caratterizzata da un notevole potere disperdente, una bassa feccia e un buon potere deproteinizzante. È particolarmente indicata dove è richiesta una maggiore velocità di sedimentazione congiuntamente ad un ottimo potere di chiarifica.

Grazie alla sua carica superficiale negativa svolge un'azione di adsorbimento nei confronti delle sostanze colloidali con carica positiva, favorendone l'eliminazione mediante travaso o filtrazione.

APPLICAZIONI

ALEABENT C può essere applicata su mosti e vini, al fine di diminuire il contenuto in proteine e migliorare la stabilità del prodotto, senza influenzare negativamente le caratteristiche organolettiche dei vini trattati.

Se usata in fermentazione favorisce il compattamento delle fecce e svolge un'azione di inibizione su enzimi ossidativi (laccasi e ossidasi) che possono compromettere il regolare andamento fermentativo e la qualità del prodotto finito.

ALEABENT C è particolarmente vantaggiosa per quanto riguarda la velocità di preparazione durante le fasi di lavorazione dei vini e dei mosti

DOSAGGI CONSIGLIATI

30-150 g/hl su vini e su mosti, in funzione dell'azione desiderata

Per evitare fenomeni di surcollaggio ed ottenere chiarifiche ottimali, si consiglia di effettuare prove di chiarifica preventive al fine di individuare il dosaggio ottimale.

MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEABENT C** in acqua, in rapporto 1:10, avendo cura di sciogliere bene il prodotto. Lasciare rigonfiare per 1-3 ore quindi aggiungere alla massa lentamente ed in modo omogeneo, nel corso di un rimontaggio al chiuso facendo uso di una pompa dosatrice o di un tubo venturi.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 25 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex



Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA

Tel. +39 051 88 7052

+39 346 58 33 882

info@alea-evolution.com

alea-evolution@pec.it

alea-evolution.com

CF - P.IVA 02944251202

Cod. REA BO-479327

Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

