

BENTO.ZERO

BENTO.ZERO EST LE FRUIT DE LA RECHERCHE DE DAL CIN AFIN D'OBTENIR UN CONCEPT MODERNE DE CLARIFICATION.

Les particularités de Bento.Zero sont :

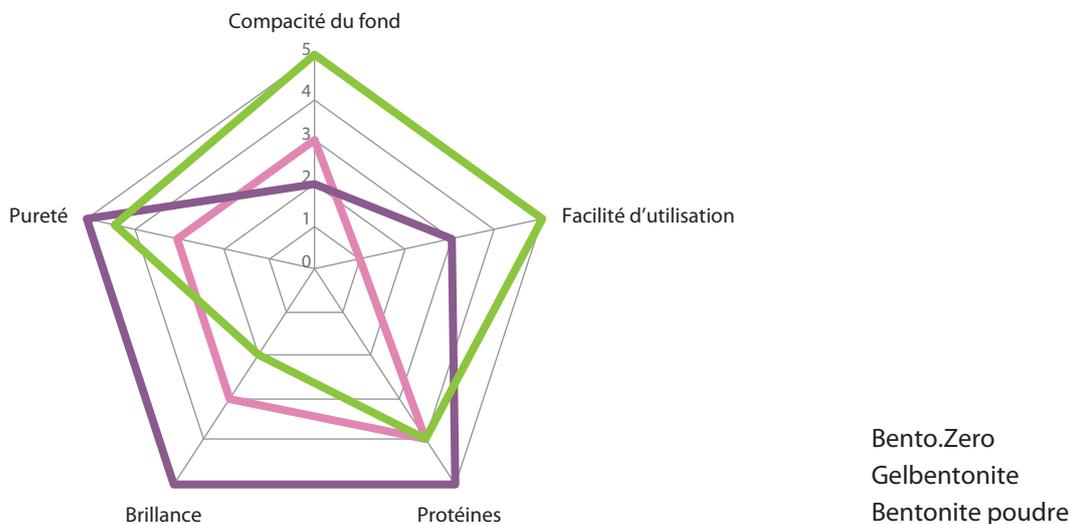
- Une préparation instantanée.
- Un minimum d'eau requis pour la préparation.
- Un dépôt très compact sur le fond de la cuve.
- Une grande efficacité au niveau de la stabilité protéique.

Application

Bento.Zero s'utilise à faible dose en vin fini afin d'améliorer la stabilité protéique du vin sans interférer sur la qualité organoleptique du produit traité.

En vins rouges Bento.Zero permet d'éclaircir et d'éliminer les résidus sans appauvrir la structure tannique, aromatique et sans diminuer la couleur. Il évite également les pertes de produits grâce à une sédimentation très compacte. En vins blancs Bento.Zero vous offre une déprotéinisation exceptionnelle à un coût très réduit même à haute dose.

Bento.Zero, s'utilise à dosage plus élevé dans la clarification du moût.



Emploi

Mode à sec verser lentement les granulés dans la masse à traiter et maintenir en remontage durant tout l'ajout ainsi qu'une ½ heure supplémentaire afin d'homogénéiser le produit. Laisser sédimenter pendant 18 à 24 heures.

Mode humide verser lentement les granulés dans de l'eau 1 part de granulés dans 4 parts d'eau laisser reposer 5 minutes puis agiter énergiquement et ajouter à la masse à traiter en effectuant un remontage afin d'homogénéiser le produit. Laisser sédimenter pendant 18 à 24 heures.

Dosage

En vins finis blancs ou rouges : de 5 à 30 g/hl

En moûts blancs : en clarification statique jusqu'à 150 g/hl.