



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

GELBENTONITE® filaments

Traitement des vins nobles particulièrement les vins blancs et rosés.
Agent d'affinage, déprotéinisant et stabilisateur

Applications Oenologiques

GELBENTONITE® est dans sa version actuelle sous forme de filaments.

Le produit final est un agent d'affinage, un déprotéinisant et un stabilisateur extraordinaires (bien plus efficace que les bentonites actives communes).

Le produit est légèrement filamenteux, blanc, microporeux et structuré. Pour cette raison, la formation du "gel" dans l'eau est remarquable.

Mise en oeuvre

1 kg de GELBENTONITE pour 15-20 litres d'eau.

20-30 minutes de contact avec l'eau suffisent pour obtenir d'abord un gonflement extraordinaire puis, après agitation, un gel de bentonite parfaitement homogène.

Il est important de bien mélanger le produit lors de l'introduction dans le moût ou le vin.

La clarification apparaîtra après 24-48 heures de repos absolu.

Dose d'emploi

10-30 g/hl pour une bonne stabilisation des protéines et une clarification complète de vins.

5 g/hl pour des vins partiellement clarifiés.

Conditionnement et conservation

Boîtes originales de 10 kg et sacs de 2 kg