

BENTONITE S et BENTONITE S GRAIN

Bentonite sodique activée

CARACTERISTIQUES

La **BENTONITE S** provient d'un gisement de Montmorillonite d'une très grande pureté, caractérisée par la blancheur de la bentonite, son faible taux de cristobalite, et ses qualités rhéologiques constantes.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les propriétés de la **BENTONITE S** sont directement liées à la configuration des feuillets de silicates et à leur surface de contact particulièrement importante.

- Stabilisation protéique
- Elimination de la matière colorante instable
- Détachage des moûts et des vins blancs

La régularité de la composition et des propriétés de la Bentonite S assure un traitement fiable et reproductible des moûts et des vins.

DOSE D'EMPLOI

20 à 80 g/hL pour la poudre

25 à 100 g/hL pour la bentonite grain, à définir par un essai en laboratoire.

MODE D'EMPLOI

La **BENTONITE S** se prépare à l'eau : laisser gonfler la quantité nécessaire dans 15 à 20 fois son poids d'eau pendant 1 heure minimum.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Bentonite sodique activée

CONDITIONNEMENT

Poudre ou grains conditionnés en sachets polyéthylène de 1 et 5 kg ou sacs de 25 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

65/2015 – 1/1