



# Blancobent UF

Bentonita en polvo de alta pureza para filtros tangenciales

## Descripción del producto

Debido a la finura de la bentonita y la ausencia de partículas > 100 µm, esta bentonita no causa desgaste abrasivo en las membranas de los filtros tangenciales. Debido a la distribución de tamaño de partícula definida, es excelente para la dosificación directa en membranas de fibra hueca. De esta manera, la clarificación y la estabilización se realiza en un solo paso. La pureza y la alta adsorción de proteínas reducen la dosis en comparación con las bentonitas convencionales.

Los campos de aplicación de Blancobent UF son:

- Estabilización proteica y coloidal de bebidas
- Filtración y estabilización del proceso en un solo paso
- Reducción de las dosis respecto a bentonitas convencionales

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

## Dosis

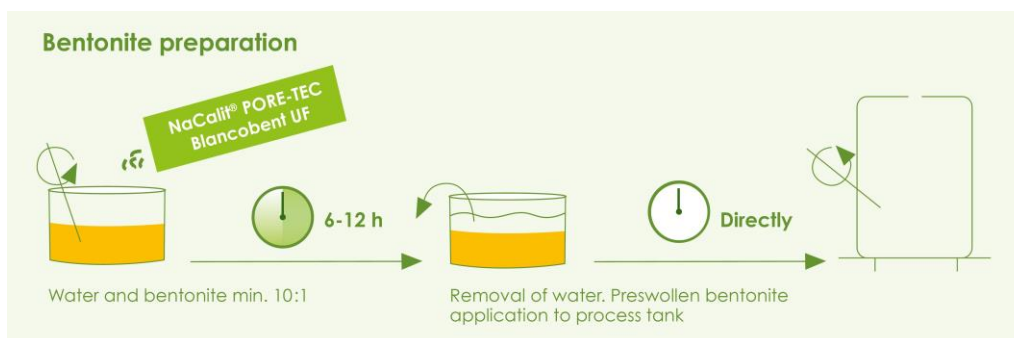
Dependiendo del efecto deseado, se aconseja la realización de pruebas para determinar las dosis exactas. El efecto estabilizante y clarificante depende del valor de pH, temperatura y turbidez de la bebida tratada.

Las dosis habituales son:

Producto	Dosis [g/ hl]
Zumo de manzana	35 - 75
Zumo de bayas blandas	100 - 250
Sidra	35 - 150
Mosto	50 -150
Vino*	20 -200

\*Por favor, revisar la legislación nacional.

Añadir lentamente Blancobent UF en 8 - 12 veces su peso en agua , removiendo continuamente y dejar reposar como mínimo de 6 - 12 horas. Antes de usar, asegurarse que no tiene malos gustos. Incorporar lentamente la solución en el depósito y homogeneizar.



## Conservación

La bentonita es muy sensible al olor y a la humedad. Por lo tanto, el producto debe protegerse de olores y humedad. Una vez abierto el envase, ciérralo herméticamente. No nos responsabilizamos del mal uso o almacenamiento inadecuados..