



GranuBent PORE-TEC

Bentonita sódica en polvo, con tecnología PORE-TEC

Descripción del producto

GranuBent PORE-TEC es una bentonita sódica activada, granulada, casi libre de polvo con elevada exigencia de pureza para la estabilización de mosto, vinagre y vino para la adsorción de proteínas formadoras de turbidez y otros coloides. En el caso de un tratamiento combinado con sol de sílice y clarificante a base de proteínas, mejora la floculación. Además, el tratamiento tiene un impacto positivo organolépticamente en las bebidas y los vinos debido a una adsorción limitada de polifenoles.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Laboratorio probado para pureza y calidad.

Dosis

La dosis óptima depende de diversos factores, principalmente la variedad y la añada, por lo que es necesario hacer preensayos en laboratorio. El efecto estabilizante y de clarificación depende del valor de pH, temperatura y turbidez de la bebida tratada.

Las dosis orientativas son:

Producto	Dosis g/ hl
Zumo de manzana	35 - 75
Zumo de bayas	50 - 150
Sidra	20 - 100
Vinagre	40 - 150
Vino*	20 - 100

*Antes de usar GranuBent PORE-TEC consultar las leyes actuales del vino y del país.

Añadir lentamente GranuBent PORE-TEC en 10 veces su peso de agua con agitación constante e hinchar de 4 a 8 horas, preferiblemente durante 12 horas. Eliminar el agua sobrante y diluir la pasta obtenida con un poco de mosto/vino. Incorporar al depósito mediante remontado asegurando una buena homogeneización

Conservación

Granubent® PORE-TEC es una sustancia de alto poder adsorbente por lo que se debe conservar en un lugar seco y libre de olores. Los sacos abiertos se deben cerrar herméticamente. La empresa no se hace responsable del mal uso o almacenamiento inadecuado.