



Descripción del producto

Aktivit es una bentonita de calcio-sodio granulada para la estabilización del zumo, el mosto de uva y el vino mediante la adsorción de proteínas responsables de la turbidez y otros coloides. En el caso de un tratamiento combinado con sol de sílice y clarificantes a base de proteínas, optimiza la floculación. Además, el tratamiento tiene un impacto organoléptico positivo en bebidas y 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. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosificación

Dependiendo del efecto deseado, es 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/100 L]
Zumo de manzana	50 - 150
Zumo de bayas blandas	100 - 250
Sidra	50 - 150
Mosto	50 - 150
Vino	50 - 200

Verter lentamente Aktivit en 5 – 10 veces su peso en agua removiendo continuamente y dejar reposar un mínimo 4 - 8 horas. Preferiblemente 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, ciérrelo herméticamente. No nos responsabilizamos del mal uso o almacenamiento inadecuados.