



NaCalit® PORE-TEC

Bentonita alimentaria calco-sódica granulada de calidad superior

Descripción del producto

NaCalit® PORE-TEC es una bentonita calco-sódica granulada desarrollada para el tratamiento óptimo de bebidas premium con elevados requisitos de calidad.

Los zumos de frutas, el mosto de uva y el vino se estabilizan mediante la adsorción de proteínas y otros coloides responsables de la turbidez. La clarificación se ve favorecida por la floculación como parte de un tratamiento combinado con sílice coloidal y agentes de clarificación que contienen proteínas. También adsorbe algunos taninos y otros componentes que son perjudiciales para las cualidades sensoriales.

NaCalit® PORE-TEC tiene las siguientes características:

- Fácil de hidratar y suspender en agua como resultado del sistema PORE-TEC
- Adsorción selectiva de proteínas y coloides
- Potente efecto clarificante, incluso en casos problemáticos y de valores altos de pH.

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 pre-ensayos 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	50-150
Zumos coloreados	100-250
Vino de frutas	50-150
Mosto	50-150
Vino	50-200

Añadir lentamente NaCalit PORE-TEC en 5-10 veces su peso de agua y agitar. Dejar que se hinche de 4 a 6 horas, preferiblemente durante 12 horas. Diluir la pasta obtenida con un poco de mosto/vino. Incorporar al depósito mediante remontado asegurando una buena homogeneización

Antes de usar, debe verificarse la suspensión para garantizar que no hay olor ajeno por una supuesta contaminación

Conservación

NaCalit® PORE-TEC es una bentonita 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 responsabiliza en caso de mal uso o almacenamiento del producto.