



Descrizione del prodotto

Aktivit è una bentonite granulare calcio sodica per la stabilizzazione di succo, succo d'uva e vino mediante l'assorbimento di proteine che formano opacità e altri colloidali. Nel caso di un trattamento combinato con sol di silice e agente di chiarifica a base di proteine, la chiarifica è supportata da una maggiore flocculazione. Inoltre, il trattamento ha un impatto positivo sul valore sensoriale di bevande e vini grazie a un limitato assorbimento di polifenoli.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 934/2019. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

A seconda dell'effetto desiderato, è consigliabile determinare i dosaggi esatti mediante pre-test. L'effetto di stabilizzazione e chiarifica risulta dal valore pH, dalla temperatura e dalla torbidità della bevanda trattata.

Dosaggi tipici sono:

Prodotto	Dosaggio [g/100 L]
Succo di mela	50 - 150
Succo di frutti di bosco	100 - 250
Sidro	50 - 150
Succo d'uva	50 - 150
Vino	50 - 200

Aggiungere lentamente Aktivit in 5 - 10 volte quantità di acqua agitando costantemente e lasciar gonfiare per un minimo di 4 - 8 ore, preferibilmente 12 ore. Prima dell'applicazione, controllare i retrogusti nella sospensione preparata. Diluire la sospensione precedentemente gonfiata con la bevanda prima dell'uso e agitare adeguatamente.

Stoccaggio

La bentonite è molto sensibile all'odore e all'umidità. Proteggere da umidità e odori estranei. Risigillare gli imballaggi aperti immediatamente e in maniera ermetica. Si esclude qualsiasi responsabilità per la conservazione impropria e l'applicazione.