



FermoBent® PORE-TEC

Bentonite per risparmiare tempo durante la fermentazione, aggiunta diretta

Descrizione del prodotto

FermoBent® PORE-TEC è una bentonite leggermente granulosa, molto efficace, con un contenuto di ferro estremamente basso, per il trattamento dei mosti e dei vini. Può rimanere nel serbatoio durante la fermentazione e viene travasata, con il sedimento, al termine della fermentazione. L'aggiunta diretta facilita un metodo di lavoro che fa risparmiare tempo durante il periodo di raccolta.

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.

Dato che rimane nel prodotto durante la fermentazione, crea una superficie interna che porta ad un'equa / costante volatilizzazione di CO₂ durante la fermentazione e quindi a un processo di fermentazione ottimizzato. FermoBent® PORE-TEC ha una solubilità di ferro estremamente bassa. Il lungo periodo di tempo di contatto fra la bentonite ed il mezzo di fermentazione non comporta ulteriori chiarifiche al vino. Il sedimento viene tolto col sedimento del lievito non c'è, quindi, alcuna necessità di una fase separata.

Struttura della superficie intenzionalmente spugnosa, porosa	Vantaggi dell'applicazione
	Assorbimento più completo e selettivo di proteine e impurità
	Facile da bagnare per creare una sospensione
	La dose può essere aggiunta direttamente
Selezione minerale mirata	
	Ancora più delicata nella bevanda
	Per un assorbimento mirato delle proteine
	Decisivo per un aroma pulito
	Reagisce rapidamente
	Breve tempo di assestamento dopo la fermentazione
	Ottimo livello di purezza
	Contenuto in ferro estremamente basso

Dosaggio

Scopo previsto	Dosaggio
Varietà ed annate con moderati contenuti proteici	50 - 150 g/100 L
Varietà ad alto contenuto proteico e valori di pH	200 - 300 g/100 L

FermoBent® PORE-TEC viene aggiunto al serbatoio di fermentazione prima del lievito e dei nutrienti per lievito. La quantità necessaria di FermoBent® PORE-TEC può essere aggiunta direttamente al succo e omogenizzata bene. Possiamo anche in 5-10 volte il volume dell'acqua per 4 - 6 ore. Per distribuirlo uniformemente, deve essere ben mescolato. Non è necessaria una rimozione separata del sedimento in quanto il sedimento della bentonite può essere separato con il lievito alla fine della fermentazione.

Stoccaggio

FermoBent® PORE-TEC è un agente di assorbimento altamente efficace. E' quindi molto adatto all'assorbimento di odori ed umidità. Questo è il motivo per cui il prodotto deve essere sempre protetto dalla contaminazione e dall'umidità. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse ermeticamente. Non si accetta alcuna responsabilità per una conservazione o un uso improprio.