



Ca-Granulat

Bentonite calcique granulée

Description du produit

Ca-Granulat est une bentonite calcique granulée pour la stabilisation des jus de fruits, des moûts et des vins par adsorption des protéines instables et d'autres colloïdes. Dans le cas d'un traitement combiné avec du sol de silice et un agent de collage protéique, Ca-Granulat optimise la clarification en améliorant la floculation. En outre, le traitement a un impact positif sur les qualités organoleptiques des boissons et des vins en raison d'une adsorption limitée des polyphénols.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques et à la directive N° 2012/12/UE relative aux traitements des jus de fruits. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

En fonction de l'effet recherché, il est recommandé de déterminer la dose efficace par des pré-tests. Le pouvoir de stabilisation et de clarification va dépendre de la valeur du pH, de la température et de la turbidité du produit à traiter.

Doses moyennes d'emploi :

Produits	Dosage
Jus de pomme	80 - 200 g/100L
Jus de baies	100 - 250 g/100L
Cidres	50 - 250 g/100L
Moûts de raisin	50 - 200 g/hL
Vins	50 - 200 g/hL

Verser lentement Ca-Granulat dans 5 à 10 fois son poids en eau tout en agitant. Laisser gonfler pendant 4 à 8 heures. Vérifier que la préparation ne présente pas d'odeur étrangère avant son utilisation. Diluer la suspension dans un peu de jus ou de vin avant de l'incorporer dans la cuve. Pratiquer un remontage ou une agitation d'homogénéisation.

Conservation

Etant très sensibles à l'humidité et aux odeurs, les bentonites doivent être stockées au sec et à l'abri des odeurs étrangères. Refermer immédiatement et hermétiquement les emballages entamés. Notre responsabilité ne serait être engagée en cas de stockage ou d'application inappropriés.