

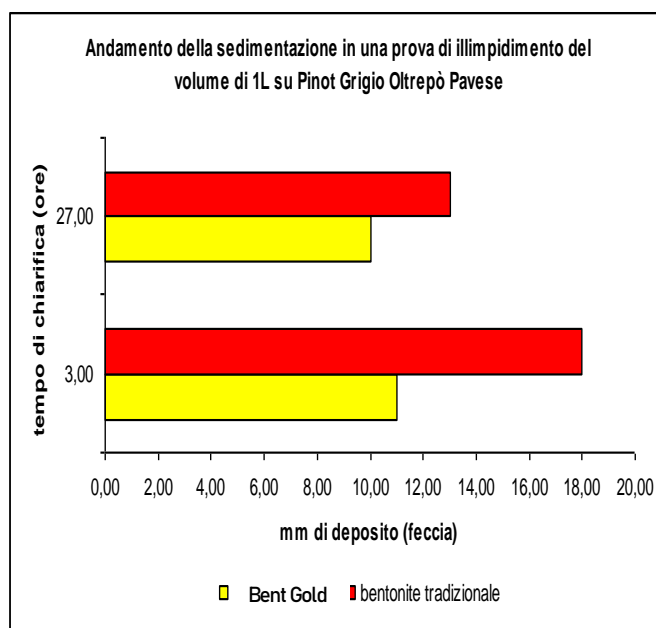
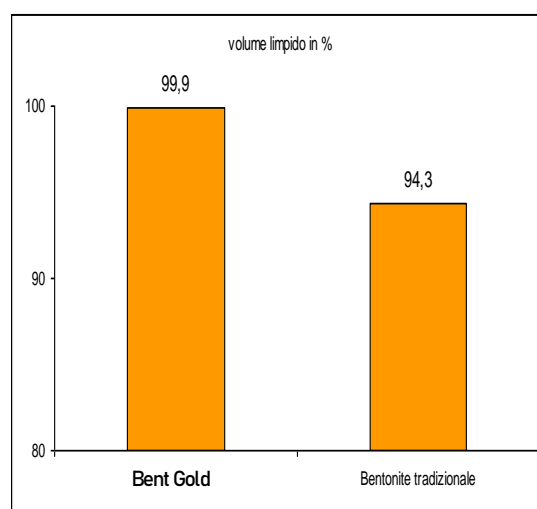
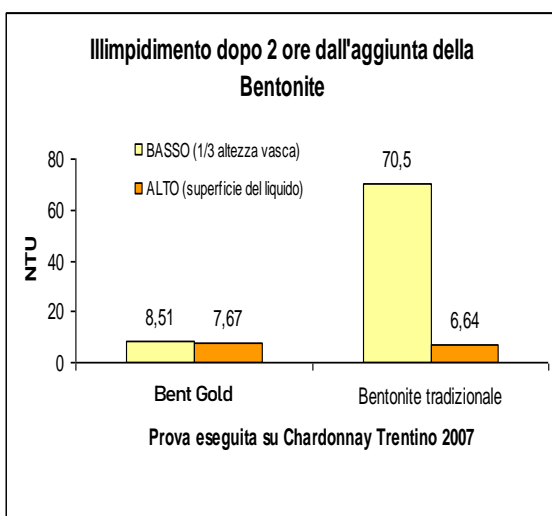
Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	20/10/11/DFD
Ultima Revisione	06/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Hclar® Prodotti per la chiarifica	

BENT GOLD

Bentonite super-attivata granulata ad alta disperdibilità

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Bent Gold è composto da una speciale bentonite sodica attivata con un elevatissimo grado di purezza, esente da polvere e caratterizzata da un notevole potere disperdente e da proprietà colloidali che ne aumentano il rendimento in chiarifica. Grazie alla sua formulazione garantisce una rapida dispersione e rigonfiamento, impiegando circa 1 – 3 ore anziché 12 – 24 ore delle tradizionali bentoniti; un ottimo potere illimpidente ad elevata velocità di chiarifica; un'elevata capacità deproteinizzante; e la formazione di un deposito compatto con elevata resa di chiarifica. L'aggiunta del prodotto Bent gold al mezzo da trattare ha dimostrato che l'indice di limpidezza, subito dopo le prime due ore dall'aggiunta del prodotto, è superiore di circa 10 volte rispetto all'azione di bentoniti classiche, ed i vini sottoposti a trattamento di chiarifica mantengono le caratteristiche gustative ed aromatiche del vitigno originale.



Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	20/10/11/DFD
Ultima Revisione	06/02/18/DFD/RB
Revisione N°004	
Hclar ® Prodotti per la chiarifica	

APPLICAZIONI

Può essere utilizzato per il trattamento di tutti i tipi di mosti e vini, anche a basse dosi di utilizzo. Grazie al suo elevato fattore di combinazione con la riboflavina, si classifica come una bentonite specificatamente indicata per il settore enologico. Viene utilizzata anche per la chiarifica di mosti, evidenzia una specifica attività sugli enzimi ossidasici spesso presenti nella vinificazione di uve affette da *Botrytis cinerea* o da attacchi fungini.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Bentonite sodica attivata

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per il trattamento di :

- Mosto: 15 – 40 g/hL
- Vino: 10 – 80 g/hL
- Vini secchi: 10 – 60 g/hL
- Vini dolci: 30 – 80 g/hL
- Vini passiti: 40 – 80 g/hL
- Aceto: 30 – 60 g/hL

Si consiglia di effettuare sempre delle prove preliminari in laboratorio, per individuare esattamente il dosaggio ottimale d'impiego.

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto Bent Gold deve essere sciolto in rapporto 1:10 oppure 1:20 in acqua fredda, con immediata ed energica agitazione fino ad ottenere una sospensione omogenea. (1 parte di prodotto: 10 o 20 parti di acqua). Lasciare riposare la soluzione gel ottenuta per circa 1 - 3 ore agitando di tanto in tanto per formare un gel omogeneo. Successivamente rimescolare ed aggiungere alla massa da trattare tramite agitazione o rimontaggio, con l'ausilio dei tradizionali sistemi di immissione (dosaggio diretto, tubo venturi o dosaggio proporzionale).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AG.00063 KG 1
0101AG.00064 KG 25

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.