

FORT BENTON

Bentonita enológica en polvo

CARACTERÍSTICAS

FORT BENTON es un clarificante para la estabilización proteica, constituido por una bentonita enológica en polvo que se caracteriza por:

- Óptima dispersabilidad
- Bajo contenido de inertes
- Menores tiempos de rehidratación, respecto a las tradicionales bentonitas
- Sedimentación rápida y compacta
- Pureza de la materia prima para evitar la cesión al mosto/vino de compuestos y olores indeseados

APLICACIONES

Las características de **FORT BENTON**, hacen que esta bentonita sea ideal para la estabilización proteica de mostos, vinos, vinagres y zumos, y donde puede ser utilizada para:

- Bloquear la actividad enzimática natural o exógena (oxidasa, pectinasa, β -glucosidasa, β -glucanasa)
- Clarificaciones mediante instalaciones de Flotación
- La acción preventiva frente al "gusto de luz"

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30-80 g/hL en la flotación o en la clarificación estática hasta 150 g/hL o más en las clarificaciones más difíciles

FORT BENTON se hincha rápidamente en agua en una proporción 1:10, pero mejora sus resultados con una dilución de 1:20. La rehidratación puede ser acelerada utilizando un agitador mecánico.

ENVASES

Paquete de 2 kg, Saco de 25 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad

ANÁLISIS QUÍMICOS (%)

SiO₂: 70-72
Al₂O₃: 13,5-13,7
TiO₂: 0,19-0,21
Fe₂O₃: 1,85-1,95
P₂O₅: 0,09-1,05
MnO: 0,09-1,05
MgO: 2,1-2,15
CaO: 1,85-1,95
K₂O: 2,45-2,55
Na₂O: 2,45-2,55

COMPOSICIÓN: E 558

Bentonita sódica activada
Montmorillonita: $\geq 80\%$
Color: blanco
Poder desproteinizante (método CODEX): $> 65\%$
Humedad: 9,5-11,5%
Granulometría: 70 micra

METALES SOLUBLES (DM26/04/02)

Fe: $< 0,04\%$
Na: $< 1,5\%$
Ca: $< 0,7\%$
Pb: < 6 ppm
Otros metales pesados: < 10 ppm