

FORT BENTON

Enologický bentonit v prášku

VLASTNOSTI

FORT BENTON je klarifikant pre proteínovú stabilizáciu, tvorený enologickým bentonitom v prášku, ktorý je charakterizovaný tým, že má:

- optimálnu disperzibilitu;
- nízky obsah inertných látok;
- kratšie doby rehydratácie vzhľadom na tradičné bentonity;
- rýchly a kompaktný sediment;
- čistú prvotnú surovinu, aby sa vyhlo uvoľňovaniu nežiadúcich zlúčenín a pachov do muštu alebo vína.

POUŽITIE

Vlastnosti produktu FORT BENTON činia tento enologický bentonit ideálny pre proteínovú stabilizáciu muštov, vín, octov a štiav, kde môže byť použitý pre:

- blokovanie prirodzenej alebo exogénnej enzymatickej aktivity (oxidáza, pektináza, β -glukozidáza,
- β -glukanáza);
- klarifikácie s flotačnými zariadeniami;
- preventívny účinok proti "chuti zo svetla".

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

30-80 g/hl – pri flotácii alebo statickej klarifikácii;
až do 150 g/hl a viac – pri veľmi ťažkých klarifikáciách.

FORT BENTON sa rýchlo napučí vo vode už pri pomere 1 : 10, ale zlepši svoj výkon pri zriedení 1 : 20. Rehydratácia môže byť zrýchlená použitím mechanického miešadla.

BALENIA

Vrecká po 2 kg, vrecia po 25 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

CHEMICKÉ
ANALÝZY (%)
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

ZLOŽENIE: E 558
Aktívny bentonit
sódny
Montmorillonit: >80%
Farba: biela
Schopnosť
deproteinizácie
(metóda CODEX): >65%
Vlhkosť: 9,5-11,5%
Granulometria: 70
micron

ROZPUSTNÉ KOVY (DM26/04/02)
Fe: < 0,04%
Na: < 1,5%
Ca: < 0,7%
Pb: < 6 ppm
Iné ťažké kovy: < 10 ppm

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a
nápoje. Sektor EA: 03.