

EVERBENT COMPACT

Bentonite SODICO-CALCICA a forte compattamento

CARATTERISTICHE

EVERBENT COMPACT è una bentonite enologica **GRANULATA** che si caratterizza per:

- *ottima disperdibilità ;*
- *basso contenuto di inerti;*
- *buon potere deproteneizzante;*
- *sedimento limitato, molto compatto e stabile;*
- *buona velocità di flocculazione ;*
- *granulazione ed assenza polverosità.*

APPLICAZIONI

Le elevate caratteristiche enologiche di **EVERBENT COMPACT** la rendono ideale per la chiarifica di mosti, vini, aceti e succhi dove può essere utilizzata per:

- *stabilizzazione mosti e vini dal punto di vista proteico ;*
- *chiarifiche di succhi di frutta concentrati ;*
- *effetto zavorrante di chiarifiche proteiche ;*

DOSI E MODALITA' D'USO

*20-80 g/hl in chiarifica statica
fino a 150 g/hl e oltre nelle chiarifiche più difficili*

EVERBENT COMPACT può essere impiegata in maniera tradizionale disperdendola in acqua fredda in rapporto 1:10, oppure in maniera più moderna versando i granuli direttamente sulla massa del prodotto da trattare.

Nel secondo caso si raccomanda di omogeneizzare bene la bentonite alla massa da trattare tramite prolungato rimontaggio.

Qualora si preferisca l'uso tradizionale si raccomanda di lasciar rigonfiare per almeno 6 ore, quindi di ri-agitare la dispersione prima di aggiungerla per la chiarifica.

*Per l'impiego senza reidratazione si consiglia di aumentare le dosi di almeno 10-15%.
In ogni caso si consiglia di effettuare delle prove preliminari in laboratorio prima di procedere al trattamento.*

CONFEZIONI

| Sacco 25 kg .