



ENOBENT[®] STANDARD

ENOBENT[®] SUPER

Bentoniti attivate in polvere

**Descrizione**

La bentoniti sodico-attivate in polvere **Enobent[®]** sono caratterizzate da:

- elevata azione deproteinizzante
- facile dispersione
- basso contenuto di inerti
- volumi di deposito ridotti al minimo
- assenza di rilascio di odori e sapori estranei ai vini

L'alta qualità delle bentoniti impiegate assicura la completa deproteinizzazione e stabilizzazione proteica.

Enobent[®] Super è caratterizzato inoltre dall'alto potere riducente nei confronti della riboflavina

Impiego

Enobent[®] può essere usato su tutti i tipi di mosti e di vini

Enobent[®] Super è particolarmente studiato per l'impiego in impianti di flottazione.

Modalità d'uso

- Disperdere **Enobent[®]** in acqua fredda (rapporto 1:10) con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea.
- Lasciare riposare la soluzione (gel) per alcune ore (da un minimo di 6 a 12 ore circa)
- Rimischiare e aggiungere alla massa da trattare

Dosi di impiego

Enobent[®] Standard: da 40 a 100 g/hl

Enobent[®] Super: da 30 a 90 g/hl

Confezioni

Prodotto confezionato in sacchi di carta da 25 Kg.

		Enobent[®] Standard	Enobent[®] Super
Caratteristiche			
Montmorillonite	[%]	80	90
Rigonfiamento in H ₂ O	[ml/2g]	25-27	28-30
Umidità	[%]	10 - 12	
Granulometria	[µm]	75	
Potere deproteinizzante (metodo CODEX)	[%]	55	75

		Enobent[®] Standard	Enobent[®] Super
Analisi chimica (tipica) [%]			
SiO ₂		71,0	56,8
Al ₂ O ₃		13,6	19,3
TiO ₂		0,2	0,8
Fe ₂ O ₃		1,9	4,8
P ₂ O ₅		0,1	0,2
MnO		0,1	0,1
MgO		2,2	4,2
CaO		1,9	2,8
K ₂ O		2,5	0,7
Na ₂ O		2,5	3,3
Perdita alla calcinazione		4,0	6,9
Metalli solubili (rispondente ai requisiti del DM 26/04/69):			
Piombo	[ppm]	6 max	6 max
Ferro	[%]	0,04	0,10
Sodio	[%]	1,5	1,5
Calcio	[%]	0,7	1,4
Arsenico	[ppm]	1,5 max	1,5 max
Altri metalli pesanti	[ppm]	10 max	10 max

PRODOTTO PER USO ENOLOGICO I prodotti sono soggetti a continui test che ne verificano la purezza e la qualità secondo i requisiti della legge italiana (DM 26 aprile 1969 – Sostanze per uso enologico), comunitaria (REG. CE 1493/1999) e internazionale (Codex Oenologique International 1978)

Le informazioni riportate in questo bollettino sono ritenute dall'azienda accurate ma non costituenti oggetto di garanzia. Tali specifiche possono essere variate senza necessità di preavviso.