

TOP GRAN DC

Bentonita activada granular con alto poder desproteinizador y alto grado de pureza.

INTERÉS ENOLÓGICO :

Por su exclusivo proceso de producción, obtiene una mayor pureza y constante actividad que otras bentonitas.

Se trata de un producto con excelentes propiedades de manejo por su tamaño standard que permite utilizarlo en forma precisa sin generar polvo ni tierra.

Se disuelve rápidamente en agua y aumenta 10 – 12 veces su volumen en seco, con baja formación de grumos en la presente versión.

USO :

Primeramente introducir la bentonita en agua durante 20 – 30 minutos . Luego mezclar bien con un agitador. El gel obtenido deberá ser agregado al mosto o vino a ser clarificado. Agitar bien nuevamente.

SEDIMENTACIÓN :

Aproximadamente 48 hs.

DOSIS:

40 a 100 gr/hl de mosto o vino. En caso de situaciones difíciles, la dosis puede ser sensiblemente aumentada.

PRESENTACIÓN :

Bolsas por 25 Kgs.