

BENTO.ZERO

Zero fondi. Zero attesa. Zero residui.

BENTO.ZERO

Bento.Zero è la bentonite, frutto della ricerca Dal Cin, che abbraccia un moderno concetto di chiarificazione: operare con rapidità valorizzando le caratteristiche organolettiche del prodotto da trattare.

Le peculiarità di Bento.Zero sono la preparazione istantanea, la minima richiesta di acqua per il rigonfiamento, la quasi assenza di fondi, unite a un'efficace stabilizzazione proteica.

APPLICAZIONI

Bento.Zero si utilizza a basse dosi, nella finitura dei vini, quando serve un rapido intervento per migliorare la stabilità proteica senza interferire sulla qualità del prodotto.

Nei vini rossi permette di allontanare i residui della chiarifica: l'efficacia a bassissimo dosaggio di Bento.Zero scongiura l'impoverimento di struttura, profumi e colore. Si evita anche di perdere prodotto con le fecce e di dover lavorare un fondo di chiarifica abbondante e "fioccoso".

Nella stabilizzazione dei vini bianchi si ottengono i risultati più interessanti, permettendo di coniugare capacità deproteinizzante con sedimenti eccezionalmente ridotti, anche in caso di elevati dosaggi. Quando si utilizzano bentoniti molto attive (p.e. Bentowhite Gel) l'impiego congiunto di Bento.Zero aiuta a compattare i fondi di chiarifica.

Bento.Zero, a dosi più elevate, si impiega già a mosto nella chiarifica statica.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Modalità "a secco": versare i granuli di Bento.Zero lentamente nella massa da trattare, rimontando con cura per permettere la dispersione del prodotto. Lasciar sedimentare e dopo circa 18-24 ore procedere con le operazioni successive.

Modalità "a umido": versare lentamente Bento.Zero in acqua in rapporto 1:4 e lasciare riposare per 5', quindi agitare il tutto energicamente. Si formerà rapidamente una sospensione che, una volta omogenea, si può aggiungere alla massa da trattare. Lasciar sedimentare e dopo circa 18-24 ore procedere con le operazioni successive.

Con entrambe le modalità, poiché Bento.Zero agisce per contatto, l'efficacia deproteinizzante aumenta proporzionalmente con il tempo. Per questo, soprattutto in caso di deproteinizzazioni importanti, è necessario garantire un rimontaggio dell'intero volume della vasca.

DOSI

In finitura dei vini sia bianchi che rossi: da 5 a 30 g/hl.

Mosti bianchi: in chiarifica statica fino a 150 g/hl.

Vini da deproteinizzare: fino a 150 g/hl.

Azione compattante: 15-20 g/hl in aggiunta alla bentonite prevista per deproteinizzare.

Per l'aggiunta con il metodo a secco considerare le dosi più elevate.

Si consiglia di effettuare prove preliminari su piccola scala per stabilire il corretto dosaggio per le diverse applicazioni.

CONFEZIONI

Sacchi da 15 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com