I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

ICEclar

Bent G

DESCRIZIONE

È una bentonite sodica attivata, ideale per chiarifiche deproteinizzanti.

CARATTERISTICHE

ICEclar Bent G è stata selezionata per il trattamento di chiarifica di vini rossi e bianchi. Le sue caratteristiche adsorbenti, unite ai tempi brevi di reidratazione, alla bassa quantità di polvere generata e alla veloce formazione di sedimenti compatti durante la chiarifica, la rendono una bentonite ideale per mosti e vini.

Granulometria	Frazione > 2 mm 5%
Granulometria	Frazione < 0,15 mm 7%
Rigonfiamento	ml/2g >20
Pb	< 5 ppm
Na	< 35 g/kg
Hg	< 1 ppm
As	< 2 ppm
Ca+Mg	100 meq/100 g
Umidità	< 12%
Potere deproteinizzante (Codex)	65%
Montmorillonite	> 80%

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dose: 20-100 g/hl
Sciogliere **ICEclar Bent G** in 10/20 parti di acqua fredda, agitare, attendere alcune ore facendo rigonfiare e aggiungere lentamente alla massa.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg, 25 Kg

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.

Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

UNI EN ISO 9001:2015
CERTIQUALITY