

ICEclar

Bent G



Bentonite sodica attivata, ideale per chiarifiche deproteinizzanti

DESCRIZIONE

ICEclar Bent G è una bentonite purissima selezionata suo elevato potere deproteinizzante, che la rende uno strumento eccellente per il trattamento di chiarifica di vini rossi e bianchi.

La bentonite sodica dispersa in soluzione acquosa forma un gel con cariche superficiali negative responsabili dell'attività deproteinizzante, tanto più alta quanto il pH del vino è lontano dal punto isoelettrico della bentonite. Le sue peculiari caratteristiche le consentono di rispondere alle esigenze enologiche della cantina, aumentando la stabilità del vino trattato, senza impattare sul profilo aromatico e gustativo, lasciando intonsa la massima espressione del *terroir*.

ICEclar Bent G permette non solo di raggiungere la stabilità proteica del vino trattato ma anche di brillantare il prodotto asportando molecole responsabili di difetti organolettici.

CARATTERISTICHE

Le caratteristiche di **ICEclar Bent G** sono:

- Capacità di asportazione proteica efficiente in qualsiasi condizione
- Bassa quantità di polvere generata in fase di rigonfiamento
- Tempi brevi di reidratazione
- Chiarifica di mosti e vini di tutti i tipi con generazione di sedimenti ben compatti
- Elimina le sensazioni amare e astringenti
- Ammorbidire ed allungare la shelf-life del vino
- Rispetta il profilo aromatico e il colore del vino trattato

DATI ANALITICI

• Granulometria	Frazione > 2 mm 5%	• Hg	< 1 ppm
• Granulometria	Frazione < 0,15 mm 7%	• As	< 2 ppm
• Rigonfiamento	ml/2g >20	• Ca+Mg	100 meq/100 g
• Pb	< 5 ppm	• Umidità	< 12%
• Na	< 35 g/kg	• Potere deproteinizzante (Codex)	75%
		• Montmorillonite	> 90%

APPLICAZIONI

- Stabilizzazione proteica finale di vini, mosti, e vini liquorosi
- Eliminare residui di chiarificanti proteici, evitando fenomeni di surcollaggio
- Miglioramento di limpidezza e luminosità dei vini
- Vini con elevato contenuto di tannini aggressivi
- Nei mosti da uva bianca sia in chiarifica statica che in flottazione, anche con elevate torbidità (NTU>200)

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dose: 20-100 g/hl

Sciogliere **ICEclar Bent G** in 10/20 parti di acqua fredda, agitare, attendere da 8 a 12 ore facendo rigonfiare e aggiungere lentamente alla massa.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

ICEclar Bent G si idrata in circa 2 ore, tuttavia il suo potere deproteinizzante aumenta se si lascia rigonfiare fino ad un massimo di 12 ore.

Dal momento dell'aggiunta di **ICEclar Bent G** il vino o mosto inizia velocemente ad illimpidirsi e dopo circa 48 ore si può procedere al travaso.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 kg, 25 kg

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



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

