

# FORT BENTON

## Bentonita enológica en polvo

### CARACTERÍSTICAS

FORT BENTON es un clarificante para la estabilización proteica, constituido por una bentonita enológica en polvo que se caracteriza por:

- Óptima dispersabilidad
- Bajo contenido de inertes
- Menores tiempos de rehidratación, respecto a las tradicionales bentonitas
- Sedimentación rápida y compacta
- Pureza de la materia prima para evitar la cesión al mosto/vino de compuestos y olores indeseados

### APLICACIONES

Las características de FORT BENTON, hacen que esta bentonita sea ideal para la estabilización proteica de mostos, vinos, vinagres y zumos en los que puede ser utilizada para:

- Bloquear la actividad enzimática natural o exógena (oxidasa, pectinasa,  $\beta$ -glucosidasa,  $\beta$ -glucanasa)
- Clarificaciones mediante instalaciones de Flotación
- La acción preventiva frente al "gusto de luz"

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30-80 g/hL en la flotación o en la clarificación estática hasta 150 g/hL o más en las clarificaciones más difíciles

FORT BENTON se hincha rápidamente en agua en una proporción 1:10, pero mejora sus resultados con una dilución de 1:20. La rehidratación puede ser acelerada utilizando un agitador mecánico.

### ENVASES

Paquete de 2 kg, Saco de 25 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.

#### ANÁLISIS QUÍMICOS (%)

SiO<sub>2</sub>: 70-72  
Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 13,5-13,7  
TiO<sub>2</sub>: 0,19-0,21  
Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>: 1,85-1,95  
P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>: 0,09-1,05  
MnO: 0,09-1,05  
MgO: 2,1-2,15  
CaO: 1,85-1,95  
K<sub>2</sub>O: 2,45-2,55  
Na<sub>2</sub>O: 2,45-2,55

#### COMPOSICIÓN: E 558

Bentonita sódica activada  
Montmorillonita:  $\geq 80\%$   
Color: blanco  
Poder desproteinizante (método CODEX):  $\geq 75\%$   
Humedad: 9,5-11,5%  
Granulometría: 70 micra

#### METALES SOLUBLES (DM26/04/02)

Fe: < 0,04%  
Na: < 1,5%  
Ca: < 0,7%  
Pb: < 6 ppm  
Otros metales pesados: < 10 ppm