

# FORT BENTON

Bentonite enologica in polvere

## CARATTERISTICHE

FORT BENTON è un chiarificante per la stabilizzazione proteica, costituito da una bentonite enologica in polvere che si caratterizza per:

- ottima disperdibilità
- basso contenuto di inerti
- tempi di reidratazione minori, rispetto alle tradizionali bentoniti
- sedimentazione veloce e compatto
- purezza della materia prima per evitare la cessione nel mosto/vino di composti e odori indesiderati

## APPLICAZIONI

Le caratteristiche di FORT BENTON, rendono questa bentonite enologica ideale per la stabilizzazione proteica di mosti, vini, aceti e succhi dove può essere utilizzata per:

- bloccare l'attività enzimatica naturale o esogena (ossidasi, pectinasi,  $\beta$ -glucosidasi,  $\beta$ -glucanasi)
- chiarifiche con impianti di Flottazione
- l'azione preventiva verso il "gusto luce"

## DOSI E MODALITA' D'USO

30-80 g/hL in flottazione o nella chiarifica statica  
fino a 150 g/hL e oltre nelle chiarifiche più difficili

FORT BENTON si rigonfia velocemente in acqua già in rapporto 1:10, ma migliora le sue prestazioni con diluizione 1:20. La reidratazione può essere accelerata con l'uso dell'agitatore meccanico.

## CONFEZIONI

Pacco 2kg, Sacco 25 kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

### ANALISI CHIMICHE (%)

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

### COMPOSIZIONE: E 558

Bentonite sodica attivata  
Montmorillonite: >80%  
Colore: bianco  
Potere deproteinizzante  
(metodo CODEX): >65%  
Umidità: 9,5-11,5%  
Granulometria: 70 micron

### METALLI SOLUBILI (DM26/04/02)

Fe: < 0,04%  
Na: < 1,5%  
Ca: < 0,7%  
Pb: < 6 ppm  
Altri metalli pesanti: < 10 ppm