

PLUSGRAN® GEL

**BENTONITĂ GRANULATĂ ACTIVATĂ
CU PUTERE DEPROTEINIZANTĂ RIDICATĂ**



COMPOZIȚIE

Bentonită activată sodic în granule.



CARACTERISTICI

PLUSGRAN® GEL este un bentonit selectat din cele mai bune minerale extrase din depozitele americane. Caracteristicile acestui mineral montmorillonitic, împreună cu procesul exclusiv de producție utilizat, dau o bentonită cu o reactivitate puternică față de proteine.

PLUSGRAN® GEL are o putere de deproteinizare de peste 70%. Datorită acestei caracteristici, poate fi utilizat în doze foarte mici ca clarificator. PLUSGRAN® GEL este granulat cu un proces care crește reactivitatea și reduce timpul de rehidratare. Dimensiunea granulelor este omogenă, ceea ce face ca absorbția apei să fie optimă și, prin urmare, evită formarea de bulgări în timpul umflării.

Eliberarea microelementelor și conținutul de elemente insolubile inerte sunt ne semnificative: testele de control al calității Vason au demonstrat că este unul dintre cele mai bune bentonite de pe piață.



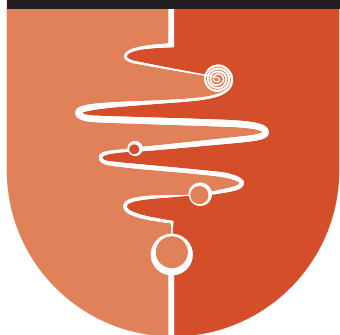
UTILIZARE

Utilizarea PLUSGRAN® GEL este recomandată în special pentru stabilizarea limpezirii vinurilor: excelent pentru eliminarea excesurilor de proteine care pot da precipitații în sticlă.

Cu o mare putere de limpezire, este potrivit și pentru acele limpeziri, care necesită o compactare bună și un randament bun în procesele de filtrare, care pot fi verificate cu Q.F.T®, dispozitiv de la Juclas care dă indicele de filtrabilitate al produsului tratat.

PLUSGRAN® GEL este utilizat în principal pentru limpezirea vinurilor, musturilor, oțeturilor și sucurilor de fructe. Este interesant pentru activitatea sa de inactivare față de enzimele oxidazice.

Atunci când se utilizează PLUSGRAN® GEL respectați normele legale în vigoare.



PLUSGRAN® GEL

**BENTONITĂ GRANULATĂ ACTIVATĂ
CU PUTERE DEPROTEINIZANTĂ RIDICATĂ**



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă PLUSGRAN® GEL în apă în raport de 1:20, amestecând în continuu; se lasă să se înmoaie timp de câteva ore (cel puțin 3-4, dar după două ore activitatea sa de deproteizare este deja eficientă). Apoi adăugați-l la vin și amestecați bine. Atunci când se efectuează limpeziri utilizând alte produse pe bază de proteine, tratamentul cu bentonită trebuie efectuat în ultimul rând. Aveți cele mai bune rezultate în timpul limpezirii cu sistemul de dozare "online", cum ar fi DOSACOM® de la JU.CLA.S..



DOZARE

De la 40 la 120 g/hl pentru limpezirea sucurilor și oțetului
De la 15-30 g/hL pentru limpezirea mustului sau a vinurilor tinere
De la 5-30 g/hl pentru limpezirea vinurilor albe și roșii
Pentru a determina doza optimă pentru a asigura stabilitatea proteinelor, trebuie efectuate studii de laborator, cum ar fi BENTOTEST sau PROTEOTEST®, testul specific care reproduce condițiile oenologice.



AMBALAJ

saci de 25 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți bine pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos