



PLUSGRAN®

**BENTONITĂ GRANULARĂ ACTIVATĂ
CU PUTERE DEPROTEINIZANTĂ RIDICATĂ**



COMPOZIȚIE

Bentonită granulată sodică activată.



CARACTERISTICI

PLUSGRAN® este un bentonit selectat dintre cele mai bune minerale montmorillonite extrase din depozitele din zona mediteraneană.

După activare, PLUSGRAN® este granulat utilizând un proces care mărește capacitatea de activare a bentonitei și reduce timpul necesar pentru rehidratare, capabil să asigure eficacitatea maximă a produsului. Dimensiunea granulelor este de așa natură încât să permită absorbția regulată a apei de către produs fără a provoca formarea de mase insolubile.

Caracteristicile mineralului și procesul de activare oferă o bentonită cu o capacitate de deproteizare marcată (Test OIV), pentru această caracteristică, este recomandată ca clarificator în faza finală de stabilizare a vinificației.



UTILIZARE

PLUSGRAN® este utilizat în principal pentru limpezirea vinurilor, musturilor, oțeturilor și sucurilor de fructe, pentru o clarificare rapidă. Utilizarea PLUSGRAN® este indicată în special în vinuri înainte de îmbuteliere, în timpul limpezirii finale de stabilizare a vinurilor înainte de îmbuteliere. În special, se recomandă utilizarea PLUSGRAN® pentru a elimina excesele de proteine care pot da naștere precipitațiilor în sticlă. În acest caz, vă sugerăm să faceți câteva teste de laborator pentru a afla doza corectă de PLUSGRAN®.

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



PLUSGRAN®

**BENTONITĂ GRANULARĂ ACTIVATĂ
CU PUTERE DEPROTEINIZANTĂ RIDICATĂ**



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă PLUSGRAN® în apă în raport de 1:15-20, amestecând în continuu; se lasă să se umfle timp de câteva ore (cel puțin 3-4 ore). Apoi adăugați-l în vinul de tratat și amestecați bine. Atunci când se efectuează limpeziri, utilizând alte produse de natură proteică (de exemplu, gelatină etc.), tratamentul pe bază de bentonită trebuie efectuat în ultimul rând în ordine cronologică.

Cele mai bune rezultate se obțin în timpul limpezirii cu sistemul de dozare "online", cum ar fi DOSACOM® de la JU.CLA.S..



DOZARE

De la 50 la 150 g/hl pentru limpezirea sucurilor și oțetului;
de la 30 la 60 g/hl pentru limpezirea musturilor și vinurilor tinere;
de la 5 la 80 g/hl pentru limpezirea vinurilor albe și roșii. Pentru a determina doza optimă de utilizat pentru a asigura stabilitatea proteinelor și efectul de limpezire dorit, trebuie efectuate teste de laborator adecvate: Q.F.T.® pentru a verifica indicele de filtrabilitate, BENTOTEST sau chiar PROTEOTEST® (test specific care reproduce condițiile enologice).



AMBALAJ

saci de 1 kg și 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