

BENTOFFLASH

Bentonite granulada



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

BentoFlash é um clarificante para a estabilização protéica constituído de uma bentonite especial granulada que se caracteriza por :

- Forma granular que reduz drasticamente a poeira na utilização
- Elevada dispersão que acentua as características coloidais da montmorillonite, melhorando a capacidade absorvente e o efeito clarificante.
- Baixa dosagem devido ao elevado poder desproteinizante, acentuado pela imediata dispersão.
- Tempo de reidratação menor em relação as tradicionais bentonites
- Sedimentação veloz e compacta
- Elevada pureza que evita problemas de odores e compostos indesejados ao mosto/vinho.

APLICAÇÃO

A característica de Bentoflash torna esta bentonite enológica ideal para a estabilização protéica dos mostos, vinhos e vinagres onde pode ser utilizada para:

- Bloquear a atividade enzimática endógena ou exógena (oxidase, pectinase, β -glucosidase, β -glucanase)
- Clarificações utilizando o sistema de flotação
- Ação preventiva em relação ao “gosto de luz”

COMPOSIÇÃO

ANÁLISE QUÍMICA (%)

METAIS SOLÚVEIS (DM26/04/02)

Montmorilonite: >90%	SiO ₂ : 56-57	Fe: < 0,2%
(E558 Bentonite sódica ativada)	Na ₂ O: 3,30-3,35	Na: < 1,5%
Coloração.....: Branco cinza	Al ₂ O ₃ : 19,0-19,50	Ca: < 2,5%
Poder desproteinizante...: >85%	TiO ₂ : 0,77-0,80	Pb: < 6 ppm
(método CODEX)	Fe ₂ O ₃ : 4,70-4,80	Outros metais: <10 ppm
Umidade.....: 9,5-11,5%	P ₂ O ₅ : 0,24-0,26	
Granulometria.....:0,45-1,70mm	MnO: 0,04-0,05	
	MgO: 4,20-4,25	
	CaO: 2,82-2,84	
	K ₂ O: 0,70-0,72	

MODO DE USO

Bentoflash se hidrata rapidamente em água fria na proporção de 1:10, mas melhora se for 1:20. Se dispersa com agitador mecânico, pode ser utilizada logo depois de diluída em uma solução homogênea.

DOSE DE EMPREGO

20-80 g/hL em casos normais

EMBALAGEM

- Sacos de 25 Kg