

FORT BENTON

Bentonite em pó



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fort Benton é um clarificante para a estabilização protéica constituído de uma bentonite enológica em pó que se caracteriza por:

- Ótima dispersão;
- Baixo conteúdo de inérges;
- Tempo de reidratação menor em relação as bentonitas tradicionais;
- Sedimento veloz e compacto;
- Pureza, para evitar transferências de compostos e odores indesejados ao mosto/vinho.

APLICAÇÃO

A característica de Fort Benton 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: >80%	SiO ₂ : 70-72	Fe: < 0,04%
(E558 Bentonite sódica ativada)	Na ₂ O: 2,45-2,55	Na: < 1,5%
Coloração.....: Branco	Al ₂ O ₃ : 13,5-13,7	Ca: < 0,7%
Poder desproteinizante...: >65%	TiO ₂ : 0,19-0,21	Pb: < 6 ppm
(método CODEX)	Fe ₂ O ₃ : 1,85-1,95	Outros metais: < 10 ppm
Umidade.....: 9,5-11,5%	P ₂ O ₅ : 0,09-1,05	
Granulometria.....:70 micron	MnO: 0,09-1,05	
	MgO: 2,1-2,15	
	CaO: 1,85-1,95	
	K ₂ O: 2,45-2,55	

MODO DE USO

Fort Benton se hidrata velozmente em água fria na proporção de 1:10. Se dispersa com agitador mecânico, pode ser utilizada logo depois de diluída em uma solução homogênea.

DOSE DE EMPREGO

30-120 g/hL em flotação ou na clarificação estática
até 150 g/hL em clarificações mais difíceis

EMBALAGEM

- Sacos de 25 Kg