



Bentosol Protect

Bentosol Protect es una bentonita sodica natural, para la clarificación y la estabilización protéica de los mostos y de los vinos blancos o rosados, respetuosa de la calidad aromática.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** bentonita sódica natural.
- ◆ **Interés enológico:** Bentosol Protect ha sido seleccionada específicamente por su **fuerte poder desproteinizante**, su **capacidad de asentamiento** (poca alturas de las lías) y el **respeto de los aromas de los vinos** (pocas pérdidas aromáticas).

Bentosol Protect es eficaz en un amplio espectro de pH, particularmente a pH alto (> 3,4).



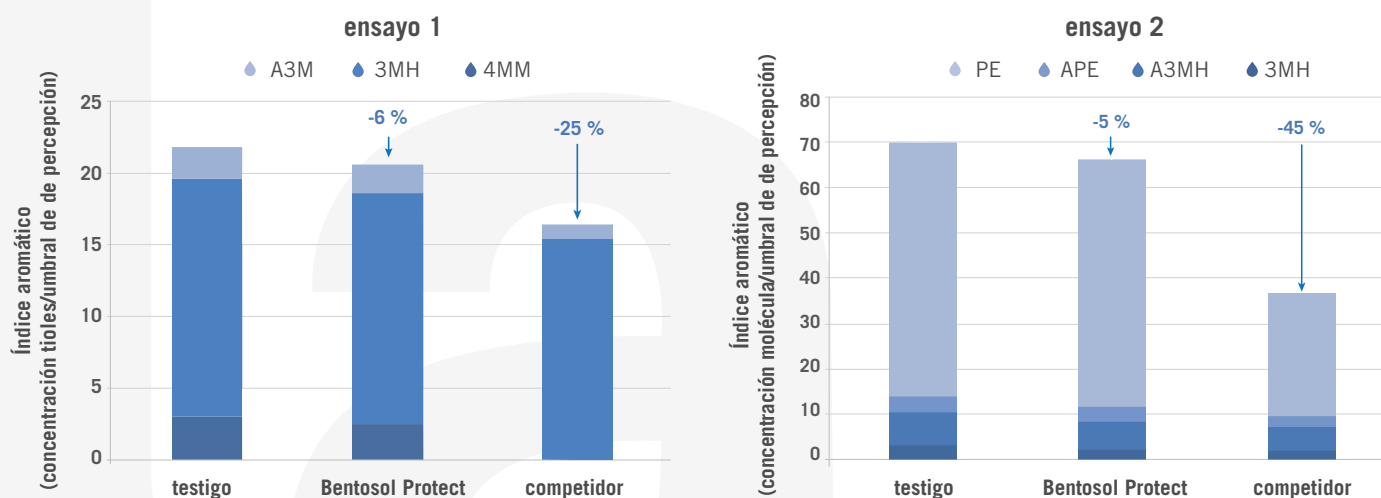
MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver el Bentosol Poudre lentamente, agitando constantemente, en 10 veces su peso en agua. El uso de agua caliente acelera la rehidratación. Dejar hinchar de 12 a 24h. Agitar nuevamente la preparación y diluir con un poco de mosto o vino antes de incorporarla de forma homogénea. Utilizar el día siguiente a la preparación.
- ◆ **Dosis de empleo:** *En fermentación alcohólica:* 50 a 100 g/hL. *En el vino:* 10 a 120 g/hL, dependiendo de los resultados de las pruebas de estabilidad protéica.



RÉSULTADOS DE LOS ENSAYOS

1. ANÁLISIS AROMÁTICOS

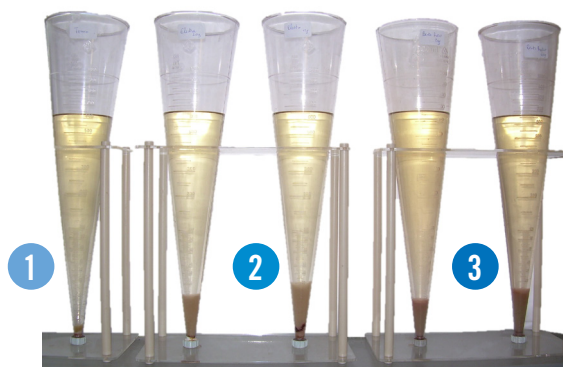


Resultados:

El uso de Bentosol Protect impacta muy poco los aromas del vino, respecto a las otras bentonitas del mercado.

2. ENSAYO EN UN VINO DE SAUVIGNON

2012, pH 3,2



	1: TESTIGO	2: BENTONITA SÓDICA COMPETIDOR		3: BENTOSOL PROTECT	
DOSIS	/	20 g/hL	40 g/hL	20 g/hL	40 g/hL
LÍAS	/	1,5 %	3,1 %	1 %	1,7%
TURBIDEZ	9,0 NTU	2,4 NTU	1,4 NTU	1,5 NTU	1,0 NTU
ESTABILIDAD PROTEICA	inestable	inestable (+ 10 g/hL)	estable	estable	estable



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** granulados gris claro

QUÍMICAS

- **Humedad:** 5 – 15%
- **pH en solución acuosa 5%:** 4.7-10
- **Contenido en montmorillonita:** > 80%
- **Prueba de dsproteinización:** > 50%

LÍMITES

- **Hierro:** < 600 mg/kg
- **Arsénico:** < 2 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg o de 5 kg (cajas de 20 kg) y sacos de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores.
Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/20-03-2025. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías.
Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM