

CHIARIFICANTI



PLUSGRAN®

BENTONITE GRANULARE ATTIVATA,
AD ELEVATO POTERE DEPROTEINIZZANTE

COMPOSIZIONE



Bentonite granulata attivata sodica.

CARATTERISTICHE



PLUSGRAN® è una bentonite selezionata fra i migliori minerali montmorillonitici estratti da giacimenti dell'area del mediterraneo.

Dopo attivazione, PLUSGRAN® viene granulata con un processo che ha lo scopo di ridurre i tempi necessari a garantire la massima efficacia del prodotto nel corso della sua reidratazione. Le dimensioni dei granuli sono tali da permettere il regolare assorbimento di acqua da parte del prodotto, senza provocare la formazione di ammassi insolubili.

Le caratteristiche del minerale originario ed il particolare processo di attivazione, consentono di ottenere una bentonite dall'elevato potere deproteinizzante (test OIV), aspetto che ne consiglia l'uso nella fase di stabilizzazione finale dei vini.

IMPIEGHI



PLUSGRAN® è impiegata principalmente per la chiarifica dei vini, mosti, aceti e succhi di frutta, per un loro rapido illimpidimento. PLUSGRAN® è poi particolarmente indicata su vini nelle fasi precedenti l'imbottigliamento, nella chiarifica finale stabilizzante, in particolare per l'eliminazione di eccessi proteici che possono dar luogo a precipitazioni del vino in bottiglia. In questo caso si consiglia di eseguire dei test preventivi di laboratorio al fine di identificare i dosaggi più corretti di PLUSGRAN®.

Per l'impiego di PLUSGRAN® attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

CHIARIFICANTI



PLUSGRAN®

BENTONITE GRANULARE ATTIVATA,
AD ELEVATO POTERE DEPROTEINIZZANTE

MODALITÀ D'USO



Disperdere PLUSGRAN® in acqua in rapporto 1:15-20 mantenendo in agitazione; lasciare rigonfiare per alcune ore (3-4 almeno), quindi aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente.

Nel caso di chiarifiche con altri prodotti di natura proteica (ad esempio gelatina ecc.) è consigliabile procedere con il trattamento a base di bentonite per ultimo in ordine di tempo. I migliori risultati in chiarifica si ottengono con sistemi di dosaggio "on line" come il DOSACOM® della JU.CLAS..

DOSI



50-150 g/hL per la chiarifica di succhi e aceti;
30-60 g/hL per la chiarifica dei mosti o di vini giovani;
5-80 g/hL per la chiarifica dei vini bianchi e rossi.

Al fine di determinare la dose ottimale d'impiego in grado di assicurare l'effetto chiarificante desiderato e la stabilità proteica del vino finale, è opportuno eseguire opportune verifiche di laboratorio: il Q.F.T.® per il controllo dell'indice di filtrabilità, mentre per le proteine instabili il BENTOTEST o meglio il PROTEOTEST® (lo specifico test che riproduce le condizioni enologiche).

CONFEZIONI



Sacchi da 1 kg e 25 kg.

CONSERVAZIONE



Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ



In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.