



Bentonite LET Extra Micro

Caratteristiche

Bentonite sodica attivata ottenuta da una materia prima purissima, il processo di attivazione ne esalta il potere disperdente e le proprietà colloidali. Utilizzata in enologia ha una elevatissima azione deproteneizzante e chiarifica eccellentemente con dosaggi estremamente ridotti rispetto alle qualità standard. E' di facile dispersione e non rilascia odori o sapori ai mosti o vini trattati.

PROPRIETA' CHIMICHE E FISICHE

Umidità: 10% max
Rigonfiamento 35 - 37 ml/2gr
Potere deproteneizzante: 90%
Granulometria 90% inf. a 45 micron
Contenuto di montmorillonite 90% min

PREPARAZIONE E MISCELAZIONE

disperdere la Bentonite LET EXTRA MICRO in acqua fredda rapp. 1:15 con energica agitazione fino a ottenere una sospensione omogenea, lasciar riposare per 6/12 ore.

DOSI: 10 - 40 gr/hl

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 20 kg,
Sacco da 25 kg