



SAIstab® BENTOPREMIUM

Bentonite sódica ativada em pó

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIstab® BENTOPREMIUM é uma bentonite sódica ativada. É extraída de matérias primas de elevada pureza e passa por um processo de ativação visando a melhoria da sua capacidade natural de dispersão e de formação de um colóide carregado negativamente.

SAIstab® BENTOPREMIUM é caracterizada por:

- Elevada ação desproteinizante
- Baixa dosagem e conseqüente baixo volume de borras
- Fácil dispersão em água
- Baixo conteúdo em compostos inertes
- Não tem qualquer impacto no aroma do vinho

Composição:

Barro de montmorillonita: 90%

Compostos de sílica: <10%

Aplicação:

SAIstab® BENTOPREMIUM deve ser dispersa em água fria numa proporção de 1:20, com boa agitação, até se obter uma suspensão homogénea. Deixar a suspensão em repouso no mínimo 3-5 horas. Agitar novamente e adicionar à massa de vinho a ser tratada no decurso de uma remontagem.

Embalagens:

SAIstab® BENTOPREMIUM está disponível em embalagens de 1kg e 10kg

Dosagem:

10 a 40g/hL

A dose aplicação pode ser superior, até 120 g/hL, mediante as características do mosto/vinho.

Aconselha-se a realização de ensaios laboratoriais preliminares de modo a verificar a dosagem mais adequada para obter o efeito pretendido.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (CE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Armazenamento:

Manter **SAIstab® BENTOPREMIUM** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol.

SAI
Parque Industrial de Parada/Baltar
Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC174-E
2021-02-17