



SAISTAB[®] BENTOFAST

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAISTAB[®] BENTOFAST é uma bentonite especialmente selecionada para a clarificação de vinhos espumantes após a segunda fermentação em garrafa.

SAISTAB[®] BENTOFAST apresenta baixa capacidade desproteinizante de modo a não afetar a persistência e finesse da espuma. A presença de proteínas e a sua quantidade no vinho afetam diretamente estes parâmetros.

SAISTAB[®] BENTOFAST apresenta boa capacidade de compactação, permitindo aglomerar eficazmente as leveduras, formando um depósito compacto não aderente ao vidro da garrafa, que de forma consistente se desloca para a ponta da garrafa.

A sua formulação permite ser aplicado na *remuage* manual ou através da utilização de giropaletes.

Embalagens:

SAISTAB[®] BENTOFAST está disponível em embalagens de 1 kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

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

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n^o 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^o 1169/2011.

Características:

Bentonite com elevada pureza

Aplicação:

Dissolver **SAISTAB[®] BENTOFAST** numa proporção de 1:20 em água fria. Dispersar bem, se possível com agitador e deixar em repouso 12 a 24 horas. Agitar de novo antes de incorporar no licor de tiragem.

Aplicar a bentonite **SAISTAB[®] BENTOFAST** após a aplicação da leveduras na preparação do licor de tiragem. Após 20 a 30 minutos de agitação, incorporar a bentonite de forma contínua e sob agitação. De seguida, deve ser feita a aplicação dos restantes adjuvantes ao licor.

Manter o licor de tiragem em agitação durante toda fase de enchimento.

Dosagem:

2-3 g/hL (40 a 60mL da solução 1:20)

Armazenamento:

Mantenha **SAISTAB[®] BENTOFAST** na sua embalagem original em local fresco e arejado.

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.

TTC476-C
2022-04-26