

FORT BENTON – originálny americký práškový bentonit

Všeobecná charakteristika a použitie:

FORT BENTON je prírodný bentonit, nie je umelo aktivovaný.

Ťaží sa v Black Hills (Wyoming), blízko Fort Bentonu, ktorý dal produktu meno.

Prášková štruktúra zaisťuje vznik homogénneho gélu bez zhlukov a zrazenín, zaručuje najlepší číriaci efekt.

FORT BENTON sa používa ku klarifikácii muštu a vína. Pri dávkovaní do muštu umožňuje stabilitu archívnych a výberových vín znížením aktivity oxidačných enzýmov.

Pri dávkovaní do kvasiaceho vína zaisťuje pravidelný priebeh kvasenia a veľmi číry produkt.

Pri dávkovaní do vína zabezpečuje čírosť a proteínovú stabilitu.

Je vhodný i k číreniu vínneho octu a ovocných štiav.

Zloženie:

Je zložený z hlinitých a horečnatých kremičitanov známych ako „ Montmorillonit“.

Dávkovanie:

60-150 g/hl do muštu

20-50 g/hl pri kvasení

60-130 g/hl do vína

150-250 g/hl do octu

60-120 g/hl do ovocných štiav

Návod na použitie:

Rozpustiť potrebnú dávku vo vode v pomere 1:10 za stáleho miešania, pripraviť gél, cca 12 hodín pred použitím. Vzniknutý gél pridať k ošetrovanému produktu, najlepšie pri prečerpávaní.

Balenie: 25 kg vrecia, skladujte na suchom mieste.