



NaCalit® PORE-TEC

Bentonite calco-sodique premium

Description du produit

NaCalit® PORE-TEC est une bentonite calco-sodique, granulée, de haute pureté, développée pour répondre aux exigences des technologies des boissons.

Le traitement à la bentonite est la méthode la plus utilisée pour stabiliser les jus de fruit et les vins par adsorption des protéines instables et autres colloïdes. Dans le cas d'un traitement combiné avec du sol de silice et un agent de collage protéique, la bentonite optimise la clarification en améliorant la floculation. En outre, le traitement a un impact positif sur les qualités organoleptiques des boissons et des vins.

NaCalit® PORE-TEC se caractérise par :

- Une mouillabilité élevée et une mise en suspension rapide
- Une adsorption intense et sélective des protéines et colloïdes instables
- Un pouvoir clarifiant remarquable même en conditions difficiles ou avec des pH élevés.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques et à la directive N° 2012/12/UE relative aux traitements des jus de fruits. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

En fonction de l'effet recherché, il est recommandé de déterminer la dose efficace par des pré-tests. Le pouvoir de stabilisation et de clarification va dépendre de la valeur du pH, de la température et de la turbidité du produit à traiter.

Doses moyennes d'emploi :

Produits	Dosage
Jus de pomme	50 - 150 g/100l
Jus de baies	100 - 250 g/100l
Cidres	50 - 150 g/100l
Moûts de raisin	50 - 150 g/100l
Vins	50 - 200 g/hl

Verser lentement NaCalit® PORE-TEC dans 5 à 10 fois son poids en eau tout en agitant. Laisser gonfler pendant 4 à 6 heures au minimum, le mieux pendant 12 heures. Vérifier que la préparation ne présente pas d'odeur étrangère avant son utilisation. Diluer la suspension dans un peu de jus ou de vin avant de l'incorporer dans la cuve. Pratiquer un remontage ou une agitation d'homogénéisation.

Conservation

Etant très sensibles à l'humidité et aux odeurs, les bentonites doivent être stockées au sec et à l'abri des odeurs étrangères. Refermer immédiatement et hermétiquement les emballages entamés. Notre responsabilité ne serait être engagée en cas de stockage ou d'application inappropriés.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité ne serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 005 - 10/2020 RL - imprimé le 27/10/2020