

BENT'UP

COLLAGE DES VINS

Bentonite sodique activée spécifique pour la flottation.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

BENT'UP est une bentonite sélectionnée, sous forme poudre, spécifique de la flottation. Cette argile (montmorillonite) montre d'excellentes capacités à améliorer la clarification des moûts et améliore le compactage du «chapeau» de bourbes, permettant un bon rendement en jus au débouillage/soutirage des moûts.

Par ailleurs, les bentonites, grâce à leurs charges de surface négatives, adsorbent les molécules de charge opposée comme les protéines qui, au pH du vin, sont chargées positivement. Plus le pH des vins est élevé, plus la déprotéinisation des vins est difficile. Il faut parfois utiliser des doses massives de bentonite pour atteindre la stabilité protéique, dépréciant l'intensité aromatique thiolée ou fermentaire des vins et sa conservation.

BENT'UP a été sélectionnée pour son haut pouvoir déprotéinisant en plus de ses excellentes capacités de clarification. Utilisée au moment de la flottation, elle permet, très tôt avant la fermentation alcoolique de diminuer le niveau d'instabilité protéique des moûts et donc des vins et ainsi de maintenir la stabilité aromatique.

↓ MISE EN ŒUVRE

Disperser **BENT'UP** dans de 20 fois son poids en eau froide et laisser reposer pendant 3 à 6 heures en pratiquant plusieurs agitations successives. **BENT'UP** peut également être solubilisée dans de l'eau chaude à 50 °C, permettant la réduction du temps d'attente avant incorporation au volume de moût à traiter et l'optimisation de sa ré-hydratation.

L'utilisation d'un agitateur électrique est fortement recommandée pour sa préparation. Lorsque vous obtenez une préparation homogène, sans grumeaux, incorporez au volume de jus à traiter et procédez à une homogénéisation de la cuve.

BENT'UP est totalement neutre vis-à-vis des propriétés organoleptiques du futur vin.

↓ DOSE D'EMPLOI

- En Flottation: 10 à 20 g/hL pour clarifier et compacter le chapeau de bourbes.

En pratique la dose d'emploi correspond au double de celle de l'adjuvant employé : Pour un dosage à 5 g/hL de Qi UP XC, on utilisera 10 g/hL de **BENT'UP**.

La dose pourra être augmentée si l'on souhaite agir sur la déprotéinisation.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sac de 15 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Une fois mise en solution, la préparation s'utilise dans la journée.