BENTONIT

Čiřidlo, stabilizátor

Vlastnosti:

Pluxbenton N- šedé granule bez zápachu
Bentolit super- jemný, béžový bílý prášek bez zápachu
Pluxcompact- jemný,lehce hořčicově zbarvený prášek
Bentonit je přírodní koloidní jíl. Má jedinečnou schopnost za mokra formovat gel se záporným nábojem. Tento záporný náboj pak přitahuje kladně nabité částice koloidů vína, zvláště proteinů. Bentonit je také užitečný pro snížení obsahu usazenin, mající negativní vliv na barvu a filtrovatelnost vína. Použití bentonitu může snížit obsah riboflavinu obsaženého v bílých vínech a způsobujícího vady chuti vína.
Bentonity pro výrobu vína jsou obecně rozděleny do tří skupin:

- přírodní sodný bentonit: vysoce aktivní s velkou schopností nabobtnání
- přírodní vápenatý bentonit: méně aktivní s menším nabobtnáním, kompaktní usazenina
- aktivovaný bentonit: jeho účinnost a schopnost bobtnání závisí na míře aktivace

PLUXBENTON N je přírodní sodný bentonit s vysokým poměrem Na:Ca a velmi dobrým čířícím efektem. Nejúčinnější granulovaný bentonit pro redukci proteinů. BENTONIT SUPER je aktivovaný bentonit s velmi dobrou schopností bobtnání. Čeří rychle, dokonale a tvoří kompaktní sedlinu. Má silný deproteinizační efekt a používá se k zabezpečení komplexní bílkovinné stability. PLUXCOMPACT je bentonit získaný speciálním procesem. Proto i v menších dávkách kombinuje vynikající číření s bílkovinnou stabilitou při nízké tvorbě sedliny.

Dávkování:

PLUXBENTON N a BENTOLIT SUPER	PLUXCOMPACT
40-120 g/hl do moštu nebo vína	10-40 g/hl do vína
20-40 g/hl během fermentace	

Vždy je vhodné provést předběžnou laboratorní zkoušku ke stanovení optimální dávky. Bentonity musí být před aplikací rozmíchány ve vodě, aby nabobtnaly. Pro zajištění řádného promíchání musí mít bentonit gelovou konzistenci.

Doporučené ředění

PLUXBENTON N - 1:15-1:20 (50-65 g bentonitu na 1 litr vody)
BENTOLIT SUPER- 1:10-1:15 (65-100 g/l)
PLUXCOMPACT 1:20 (50 g/l)

Návod k použití: PLUXBENTON N a BENTOLIT SUPER může být aplikován do moštu, během kvašení nebo do vína. Drasticky redukuje oxidační enzymy (tyrosinázu), které mohou ohrozit kvalitu vína. Proto je jejich užití obzvláště vhodné při zpracování hroznů

napadených plísní Botrytis cinerea. Při aplikaci do vína zajistí kompletní vyčíření a bílkovinnou stabilitu vína.
PLUXCOMPACT má zvláštní vlastnosti, které ho předurčují jako ideální čiřidlo pro vysoce kvalitní vína bílá, červená i rosé. Je velmi efektivní při konečném ošetření, zejména v kombinaci s bílkovinnými čiřidly jako Blancoll, Pulviclar. Vzhledem k nižším dávkám nezasahuje do struktury vína a produkuje zanedbatelné množství usazenin, což je i ekonomická výhoda při výrobě vysoce kvalitních vín.

Skladování: na suchém, chladném a dobře větratelném místě. Případné zbytky, po otevření pečlivě uzavřete. Pozor: absorbuje cizí pachy a vlhkost.

Balení: PE pytle 25 kg, PLUXCOMPACT: 5 kg sáček.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.