



BENTONIT

ČIŘIDLO, STABILIZÁTOR

Složení:

Přírodní koloidní jíł

Vlastnosti:

Pluxbenton high šedé granule bez zápachu. Bentolit super jemný, béžový bílý prášek bez zápachu. Pluxcompact jemný, lehce hořčicově zbarvený prášek. Bentonit je přírodní koloidní jíł. Má jedinečnou schopnost za mokra formovat gel se záporným nábojem. Tento záporný náboj pak přitahuje kladně nabitě částice koloidů vína, zvláště proteinů. Kromě vyčištění bílkovinného zákalu je bentonit užitečný jako čířidlo, 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 méně aktivní s menší schopností nabobtnání, tvoří kompaktní usazeninu
 - aktivovaný bentonit jeho účinnost a schopnost bobtnání závisí na míře aktivace
- Pluxbenton high je přírodní sodný bentonit s vysokým poměrem Na:Ca a velmi dobrým čířícím efektem. Nejúčinnějším granulovaný bentonit pro redukci proteinů. Bentolit super je aktivovaný bentonit s velmi dobrou schopností bobtnání. Čeří víno rychle, dokonale a tvoří kompaktní sediment. Má silný deproteinizační efekt a používá se k zabezpečení komplexní bílkovinné stability. Pluxcompact je bentonit získaný speciálním procesem. Jeho aktivační poměr je navržen tak, aby měl účinnost srovnatelnou se sodným bentonitem, ale množství usazenin podobné jako vápenatý bentonit. Proto i v menších dávkách kombinuje vynikající číření s bílkovinnou stabilitou při nízké tvorbě sedimentu.

Aplikace:

Pluxbenton high a Bentolit super může být aplikován do moštu, během kvašení nebo do vína. Při aplikaci do moštu zabezpečí dobré vyčiření, což je základní požadavek pro získání kvalitního vína. Drasticky redukuje oxidační enzymy (Tyrosinázu), které mohou ohrozit kvalitu vína. Proto je jejich užití obzvláště vhodné při zpracování hroznů napadených plísní Botrytis cinerea. Aplikaci při fermentaci během lag fáze doporučují někteří autoři k zabezpečení dokonalého prokvašení, na jehož konci je čiré víno s minimálním množstvím usazenin. Při aplikaci do vína zajistí kompletní vyčiření a bílkovinnou stabilitu vína.

Pluxcompact má zvláštní vlastnosti, které ho předurčují jako ideální čířidlo pro vysoce kvalitní pro vína bílá, červená i rosé. Je velmi efektivní při konečném ošetření, zejména v kombinaci s bílkovinnými čířidly jako Blancoll, Pulviclar. Vzhledem k nižším dávkám nezasahuje do těla a struktury vína a produkuje zanedbatelné množství usazenin, což je i ekonomická výhoda při výrobě vysoce kvalitních vín.

Dávkování:

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

Instrukce pro použití:

Vždy vhodná předběžná laboratorní zkouška ke stanovení optimální dávky. Bentonity před aplikací rozmíchat ve vodě, aby nabobtnaly. Pomalu rozmíchejte potřebné množství ve vodě a nechte několik hodin bobtnat, pak znovu promíchejte a přidejte do celého objemu.

Balení a uskladnění:

Pytel 25 kg PLUXCOMPACT: sáček 5 kg

Uzavřené balení: skladovat v chladném, suchém, dobře větratelném místě. Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše. Pozor! Absorbuje cizí pachy a vlhkost.

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika
Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314
www.vinarskepotreby.cz