

Bento WP

Bentonite sódica granulada ativada, de fácil dispersão, para aplicação em microdoses.

DATA:	30/11/2022
REVISÃO:	05.1

DESCRIÇÃO

BENTO WP, é uma bentonite sódica granulada, obtida pela reaglomeração de bentonites em pó, a qual permite obter uma bentonite isenta de poeiras, bem como, aumentar consideravelmente, o poder dispersante, as propriedades coloidais e a capacidade clarificante.

CARACTERÍSTICAS:

- Ação desproteinizante extremamente eficaz;
- Ausência de poeiras praticamente total;
- Dispersão muito fácil;
- Baixo teor em matérias inertes;
- Valor mínimo de sedimentos formados;
- Não afeta sabor e odor do vinho.

A elevada qualidade das bentonites usadas, assegura uma desproteinação completa e estabilidade proteica.

BENTO WP pode ser usada em todo o tipo de mostos e vinhos. Dado o seu elevado poder desproteinizante, BENTO WP, é eficaz, mesmo usada em microdoses. Caracteriza-se igualmente pela sua eficácia, na redução da riboflavina.

ANÁLISES QUÍMICAS (TÍPICAS) (%)

SiO ₂	56,23
Al ₂ O ₃	26
TiO ₂	0,19
Fe ₂ O ₃	3,22
P ₂ O ₅	0,05
MnO	0,01
MgO	2,27
CaO	1,78
K ₂ O	0,82
Na ₂ O	2,54
LOI	6,89

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS (valores típicos)

Humidade	%	10 -12
Inchamento	ml/2g	32
Granulometria (resíduo seco em 45 µm)	%	0,15 - 2
Poder desproteinizante (método Codex)	%	80

METAIS SOLÚVEIS (CONFORME CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL)

Chumbo	ppm	5,0 max
Ferro	ppm	600 max
Na	%	3,5 max
Ca + Mg	meq/100g	100 max
Outros metais pesados	ppm	10 max

UTILIZAÇÃO

MODO DE APLICAÇÃO:

- Dispersar BENTO WP em água fria (1:15), remexendo vigorosamente, até se obter uma suspensão homogénea.
- Deixar a suspensão (gel), em repouso, durante algumas horas.
- Misturar novamente a suspensão e adicionar ao produto a ser tratado.

DOSE DE APLICAÇÃO: 20 a 50 g/hl



Bento WP

ACONDICIONAMENTO

Saco de 25 kg.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénia, de acordo com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de ionização ou radiação;

Não contém hormonas, pesticidas, contaminantes e nanomateriais;

Em conformidade com Codex Enológico Internacional;

Em conformidade com Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações.