

Bentosol Protect

Bentonite Sódica natural, para a clarificação e estabilização proteica dos mostos e dos vinhos brancos ou rosés, respeitando a qualidade aromática.

DATA:	07/07/2021
REVISÃO:	GD/07-07-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: bentonite sódica natural.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: BENTOSOL PROTECT foi especialmente selecionada pelo seu elevado poder desproteinizante, pela sua capacidade de compactação (fraca altura de borras) e pelo respeito organolético dos vinhos (fracas perdas aromáticas).

BENTOSOL PROTECT é eficaz num largo espectro de pH, nomeadamente a pH elevado (>3,4).



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

Em fermentação alcoólica: 50 a 100 g/hl.

No vinho: 10 a 120 g/hl, conforme resultados dos testes proteicos.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver BENTOSOL PROTECT lentamente, em 10 vezes o seu peso de água, agitando constantemente. A utilização de água quente acelera a reidratação. Deixar hidratar durante 4 a 12 horas. Agitar novamente a preparação e diluí-la num pouco de mosto ou vinho, antes de incorporar de forma homogénea. Utilizar no dia seguinte à sua preparação.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Granulado cinza-claro
QUÍMICAS	
Humidade	5 – 15%
pH em solução aquosa 5%	4,7 – 10
Teor em montmorillonita	>80%
Teste de desproteínização	>50%

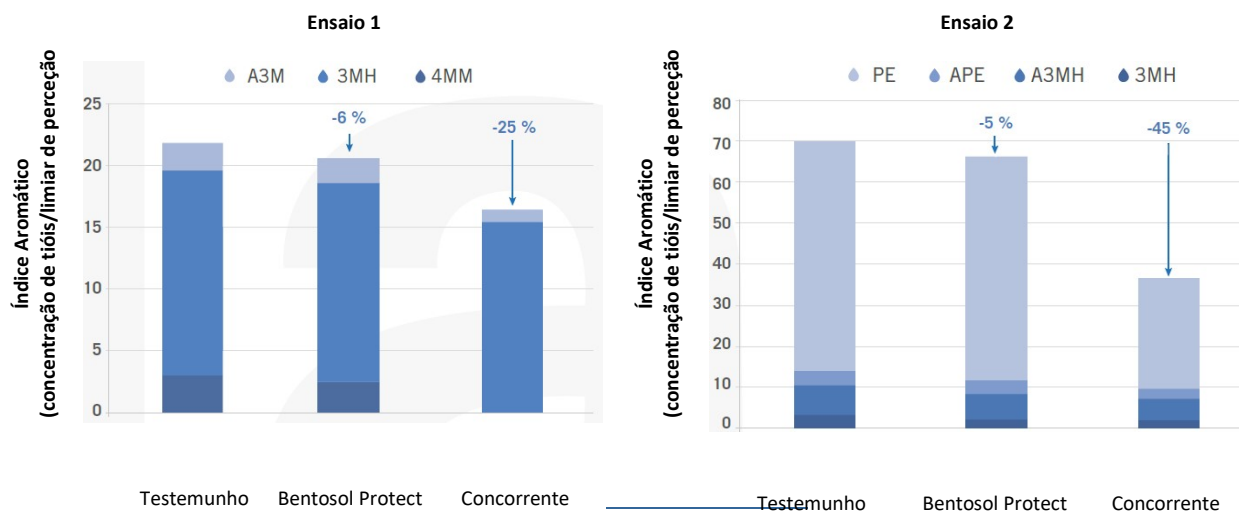
LIMITES	
Ferro	< 600 mg/kg
Arsénio	< 2 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg

Bentosol Protect



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 – ANÁLISES AROMÁTICAS

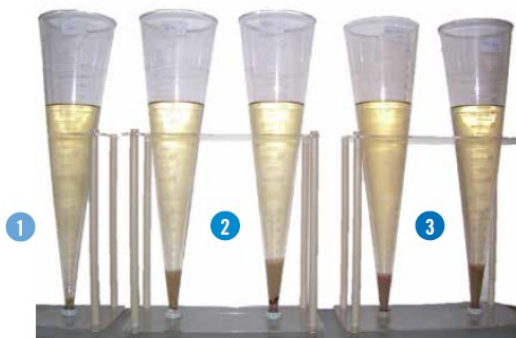


Resultado:

A utilização de Bentosol Protect tem muito pouco impacto no aromático dos vinhos, em comparação com outras bentonites do mercado.

2 – ENSAIO EM VINHO SAUVIGNON

2012, pH 3,2



	1 TESTEMUNHO	2 BENTONITE SÓDICA CONCORRENTE		3 BENTOSOL PROTECT	
Dosagem	/	20 g/hl	40 g/hl	20 g/hl	40 g/hl
Borras	/	1,5%	3,1%	1%	1,7%
Turbidez	9,0 NTU	2,4 NTU	1,4 NTU	1,5 NTU	1,0 NTU
Estabilidade Proteica	Instável	Instável (+ 10 g/hl)	Estável	Estável	Estável



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saco de 25 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

Bentosol Protect



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o 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;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

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;

ALERGÉNIOS

Em conformidade 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 contém;

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.