

## Enologica Senese s.r.l. a Soc. Unico

Via S. Donatini 26/28  
53022 Buonconvento (SI) ITALY  
P. IVA 01105610529  
+39 0577 806414  
info@enologicasenese.it  
enologicasenese.it

## COMPOSIZIONE

Bentonite sodica-attivata in forma granulare.

## CARATTERISTICHE

BENTOVYS granulare è una bentonite di alta qualità adatta per l'impiego in impianti di flottazione o per ogni tipo di chiarifica; la forma granulare ne facilita la dissoluzione e consente di operare con una limitata produzione di polveri. Il suo utilizzo garantisce una buona azione deproteinizzante senza alterare le caratteristiche organolettiche dei vini.

## IMPIEGHI

L'uso di BENTOVYS granulare garantisce ottimi risultati su tutti i tipi di mosti e di vini, il suo impiego è consigliato per avere una veloce azione deproteinizzante conferendo quindi stabilità proteica al prodotto trattato. BENTOVYS granulare permette inoltre di ridurre i livelli di riboflavina presente nel mezzo, diminuendo allo stesso tempo alterazioni legate al difetto del "gusto di luce". Per l'impiego di BENTOVYS granulare attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## DOSI

Su mosti, vini ed aceti da 30 a 100 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

BENTOVYS granulare può essere utilizzata su tutti i tipi di mosto o di vino. Prima dell'impiego preparare il prodotto come segue:

- Disperdere BENTOVYS in acqua fredda in rapporto 1:15 agitando energicamente fino ad ottenere una sospensione omogenea.
- Mantenere la soluzione (gel) a riposo per un periodo di tempo compreso approssimativamente tra le 6 e le 12 ore.
- Omogeneizzare nuovamente ed aggiungere il preparato alla massa da trattare.

## CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 kg.

## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte ed utilizzare il prodotto in tempi brevi. Prodotto igroscopico, proteggere dall'umidità.

## CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme Reg. CE 606/2009

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)

|                                 |                                                                                                          |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Limitazioni d'uso               | =                                                                                                        |
| Termine minimo di conservazione | =                                                                                                        |
| Classificazione Sicurezza       | Non classificato                                                                                         |
| Classificazione ADR             | Non classificato                                                                                         |
| OGM                             | Non contiene OGM e non proviene da OGM                                                                   |
| Allergeni                       | Non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE |

## PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.