

CLARIFICANTES



PLUSGRAN® GEL

**BENTONITE GRANULADA
COM ELEVADA AÇÃO DESPROTEINIZANTE**

COMPOSIÇÃO



Bentonite granulada sódica ativada.

CARACTERÍSTICAS



PLUSGRAN® GEL é uma bentonite, proveniente de uma acurada seleção, entre os melhores materiais extraídas das jazidas americanas. As características deste mineral montmorilonítico e o processo muito particular de produção, permitem obter uma bentonite com uma elevada reatividade com as proteínas. A PLUSGRAN®GEL tem um poder desproteinizante de cerca de 80% (numa solução modelo de 100 mg/l e tratamento com 1 g/l de bentonite).

A PLUSGRAN® GEL é granulada, através de um processo que aumenta a capacidade de ativação e que reduz os tempos de rehidratação necessários para assegurar a máxima eficácia do produto. A dimensão dos grânulos é homogênea, permitindo desta forma, uma óptima absorção da água por parte do produto, sem provocar formações insolúveis na fase de rehidratação.

A cedência de microelementos e de conteúdo inerte insolúvel é irrelevante: nos testes de controlo de qualidade do departamento de I&D da ENOLOGICA VASON resultou ser uma das melhores bentonites existentes no mercado.

APLICAÇÕES



O uso da PLUSGRAN® GEL é particularmente indicado na clarificação estabilizante dos vinhos: ideal para eliminar os excessos proteicos que podem provocar precipitações no vinho em garrafa. Tem um óptimo poder clarificante, permite uma boa compactação das borras e obtêm-se um bom rendimento de filtração. Neste caso, é oportuna uma verificação dos índices de filtrabilidade do produto tratado (Q.F.T). É também interessante, a sua ação sobre a inativação das enzimas oxidásicas.

O uso de PLUSGRAN® GEL deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol. Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com

CLARIFICANTES



PLUSGRAN® GEL

**BENTONITE GRANULADA
COM ELEVADA AÇÃO DESPROTEINIZANTE**



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em água em 15-20 partes, mantendo a massa em agitação; deixar rehidratar durante algumas horas (3-4 pelo menos) e, seguidamente, adicionar ao produto a tratar.

No caso de clarificações com outros produtos de natureza proteica é aconselhável tratar com bentonite em último lugar.



DOSES

20-40 g/hl na clarificação de mostos e vinhos jovens.

5-60 g/hl na clarificação de vinhos brancos.

Para determinar a dose de aplicação correta, de forma a assegurar a estabilidade proteica do vinho e o efeito clarificante desejado, é aconselhado realizar ensaios laboratoriais: sugerimos o PROTEOTEST®, para a verificação da estabilidade proteica e o QFT® para a verificação dos índices de filtrabilidade.



EMBALAGEM

Saco de 25 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com