



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI**  
**EN ISO 9001** e **UNI EN**  
**ISO 14001**



# OENOBENT XP

BENTONITE AD ALTO POTERE DEPROTEINIZZANTE

## COMPOSIZIONE

Bentonite sodico-calcica purificata, di qualità farmaceutica, ad alto potere deproteinizzante.

## CARATTERISTICHE

Oenobent XP ha un'alto potere chiarificante ed è quindi particolarmente indicata per rimuovere le proteine e i complessi colloidali. Oenobent XP è una bentonite che subisce un processo di macinatura particolare in modo da ridurre notevolmente la dimensione media dei granuli diminuendo così i rischi di abrasione in caso di contatto accidentale con gli impianti di ultrafiltrazione.

I principali vantaggi di Oenobent XP sono:

- Basso contenuto di materiali inerte
- Elevata azione deproteinizzante
- Basso contenuto di metalli pesanti
- Volume di deposito ridotto

Aspetto: Polvere bianca (Hunterlab L 85-90)

Densità: 0,7-0,8 g/ml

Umidità: 10-13 %

Valori medi di metalli solubili in soluzione di acido tartarico 1%

Na 0,087 % - Ca 0,17 % - Mg 0,11 % - As 1,2 ppm - Fe 28,1 ppm - Pb 6,9 ppm

## IMPIEGHI

Stabilizzazione proteica di mosti, vini, aceti e succhi di frutta.

## DOSI

Vini Bianchi, Rosati o Rossi: da 15 a 90 g/hl.

Prima dell'utilizzo è consigliabile fare dei test preventivi sul vino per determinare il dosaggio corretto.

## MODALITA' D'USO

Disperdere la bentonite Oenobent XP in acqua fredda (rapporto 1:10) ed agitare energicamente fino ad ottenere una sospensione omogenea ed aggiungere alla massa da trattare.

Poichè Oenobent XP è una bentonite sodico-calcica non ci sarà rigonfiamento. Attenersi alle normative stabilite dalla legislazione vigente.

## CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchi da 15 Kg.

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15 °C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Ben\_XP\_rev.0\_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.