



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 0,071 % - Ca 0,12 % - Mg 0,064 % - As 0,49 ppm - Fe 0,013% - Pb 1,3 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.1_02/2019

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.