

# BENTOSOL

## Información de Uso

### Descripción del Producto

**BENTOSOL** es una bentonita activada en polvo con excelentes propiedades como agente de clarificación y adsorbente de proteínas. Reúne las características requeridas para el tratamiento de bebidas y puede ser empleado para la estabilización completa de mostos, vinos, zumos de fruta y vinagres.

### Función y propiedades

**BENTOSOL** se distingue por poseer una excelente capacidad de hinchamiento y una fácil dispersión dotándole de una aptitud sobresaliente como adsorbente de proteínas, incluyendo casos difíciles. Las lías que se generan son compactas y poco voluminosas. Estas lías pueden ser desechadas o incluso sometidas a operaciones de compostaje.

Además de proteínas, la clarificación con **BENTOSOL** permite reducir los tenores de materias colorantes inestables, metales pesados y restos de plaguicidas, sin por ello afectar a las principales cualidades organolépticas del vino. Según la Resolución OIV-CST 369-2011 de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, la clarificación con bentonita es el método más indicado para la reducción de amins biógenas.

Los parámetros de pureza de **BENTOSOL** están en plena conformidad con las prescripciones del Códex Enológico Internacional (OENO 11/2003) y la normativa Europea sobre Prácticas Enológicas (CE) 606/2009 y (CE) 53/2011.

### Aplicación

Gracias a su alta actividad y excelente capacidad clarificante, **BENTOSOL** es un producto idóneo para estabilizar la limpidez en vinos, zumos y vinagre previniendo los enturbiamientos proteicos, la precipitación de colorantes coloidales y de metales (p.ej. *cashe cúprica*).

**BENTOSOL** puede ser empleado en su forma pura o en combinación con agentes coagulantes como la gelatina, el sol silíceo o la albúmina de huevo. En el caso de usar cualquier de ellos deberán ser añadidos en primer lugar y esperar al menos 45 minutos antes de la adición de bentonita.

**BENTOSOL** se dispersa fácilmente y puede usarse de forma directa.



**ANFIQUIMICA, S.L.**

Los mejores resultados se obtienen con suspensiones previamente hidratadas. Para ello, debe mezclarse vigorosamente la cantidad necesaria de producto en una cantidad de agua 10-15 veces mayor, hasta obtener una suspensión homogénea. Manteniendo la suspensión 5-6 horas en reposo y agitando de vez en cuando, el producto ofrece su mayor actividad.

La cantidad requerida de **BENTOSOL** dependerá del perfil proteico del vino, zumo o vinagre a estabilizar por lo que deberá ser determinada mediante ensayos previos utilizando ese mismo material. Estos ensayos se realizan dosificando cantidades crecientes de producto en cantidades que pueden variar desde 20 hasta 150 g/hl.

### Conservación

**BENTOSOL** es un producto en polvo ligeramente higroscópico y altamente absorbente, por ello debe protegerse de la humedad y en especial de los olores extraños. Los envases deben cerrarse después de cada uso. Antes de su utilización debe comprobarse el olor en una suspensión acuosa.

La fecha de utilización óptima (DLUO) es de 2 años a partir de la fecha de fabricación impresa en el saco

### Presentación

Sacos de 25 kg

**CLARIANT**



# BENTOSOL

## Información de Producto

### Descripción del Producto

BENTOSOL es una bentonita activada en polvo con excelentes propiedades como agente de clarificación y adsorbente de proteínas, obtenida a partir de materias primas puras y seleccionadas.

### Valores analíticos

Parámetros	Valores Típicos BENTOSOL	Valor Límite	Método Analítico
<b>Test de adsorción de proteínas</b> Proteínas en 0,4 g/L solución sintética Porcentaje de eliminación en solución 0,4 g/L	114 mg/L 65,5 %	> 50 %	OENO 11/2003 (3.17)
<b>Análisis varios</b> Ensayo de desacidificación Olor Pérdida en la desecación pH Contenido en Montmorillonita Índice de adsorción del azul de metileno Índice de expansión Color	2,0 eq/kg Terroso, limpio 11,1 % < 10 85-90 % 310 mg/100g > 15 ml/g beige-marrón	< 2,5 eq/kg 5 a 15 % 8,5 - 10 > 80 % > 300 mg/100 g	OENO 11/2003 (3.15) Método Interno OENO 11/2003 (3.3) OENO 11/2003 (3.2) OENO 11/2003 (3.5) OENO 11/2003 (3.18) OENO 11/2003 (3.16) Método Interno
<b>Tamaño de Partículas</b> Presencia de partículas gruesas Contenido en partículas inferiores 10 µm Residuo seco (63 µm)	4,2 % 5,5 % < 35%	< 8 % < 10%	OENO 11/2003 (3.14) OENO 11/2003 (3.6) Método Interno
<b>Contenido en diversas formas de silicio libre</b> Sílice cristalina Sílice cristalina respirable	< 1 % < 0,02 %	< 3 % < 0,3 %	OENO 11/2003 (3.6)
<b>Contenido en metales</b> Aluminio Arsénico Mercurio Plomo Sodio Hierro Calcio Calcio + Magnesio	0,2 g/kg < 0,75mg/kg < 0,75mg/kg < 0,75 mg/kg 13,9 g/kg 47,2 mg/kg 0,07 % 11.1 meq/100 g	< 2,5 g/kg < 2 mg/kg < 1 mg/kg < 5 mg/kg < 35 g/kg < 600 mg/kg < 2,5 % < 100 meq/100 g	ICP ICP AAVF Au ICP OENO 11/2003 +AAF OENO 11/2003 (3.10) ICP ICP

La información contenida en este folleto corresponde a nuestras experiencias y conocimientos actuales. Puesto que no participamos en el procesamiento y aplicación de nuestros productos, el usuario debe asumir toda la responsabilidad por comprobar su idoneidad. Se deben respetar las normas de protección, leyes y especificaciones existentes.

BU Functional Materials  
Food and Feed Additives  
Camino de la Magdalena s/n  
45210 Yuncos (Toledo) - Spain  
Phone: +34-925-537-083 · Fax: +34-925-537-575

Edición 01, FEBRERO 2013