



FORT BENTON

Bentonite em Pó

CARACTERÍSTICAS

Fort Benton é um clarificante para a estabilização proteica constituído de uma bentonite enológica em pó que se caracteriza por:

- Ótima dispersão;
- Baixo conteúdo de inertes;
- Tempo de reidratação menor em relação as bentonitas tradicionais;
- Sedimento veloz e compacto;
- Pureza, para evitar transferências de compostos e odores indesejados ao mosto/vinho.

APLICAÇÃO

A característica de Fort Benton torna esta bentonite enológica ideal para a estabilização protéica dos mostos, vinhos e vinagres onde pode ser utilizada para:

- Bloquear a atividade enzimática endógena ou exógena (oxidase, pectinase, β -glucosidase, β -glucanase).
- Clarificações utilizando o sistema de flotação .
- Ação preventiva em relação ao “gosto de luz”.

COMPOSIÇÃO

Montmorilonite: >80%
(E558 Bentonite sódica ativada)
Coloração.....: Branco
Poder desproteinizante....: >65%
(método CODEX)
Umidade.....: 9,5-11,5%
Granulometria.....:70 micron

ANÁLISE QUÍMICA (%)

SiO₂ : 70-72
Na₂O: 2,45-2,55
Al₂O₃: 13,5-13,7
TiO₂: 0,19-0,21
Fe₂O₃: 1,85-1,95
P₂O₅: 0,09-1,05
MnO: 0,09-1,05
MgO: 2,1-2,15
CaO: 1,85-1,95
K₂O: 2,45-2,55

METAIS SOLÚVEIS (DM26/04/02)

Fe: < 0,04%
Na: < 1,5%
Ca: < 0,7%
Pb: < 6 ppm
Outros metais: < 10 ppm

MODO DE USO

Fort Benton se hidrata velozmente em água fria na proporção de 1:10. Se dispersa com agitador mecânico, pode ser utilizada logo depois de diluída em uma solução homogênea.

DOSE DE EMPREGO

30 - 120 g/hL em flotação ou na clarificação estática
até 150 g/hL em clarificações mais difíceis

EMBALAGEM

Saco de 25 kg

EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000
Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551
ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015