

ΜΠΕΝΤΟΝΙΤΕΣ

Η επιστημονική έρευνα που διεξάγεται στο εργαστήριο του οίκου Martin Vialatte αναφορικά με την ποιότητα των μπεντονιτών επέτρεψε την επιλογή πέντε μπεντονιτών για την κάλυψη της βιομηχανίας των αλκοολούχων και μη ποτών. Οίνοι λευκοί και ροζέ, οίνοι ερυθροί και οίνοι αφρώδεις, οίνοι γλυκείς, μηλίτες, ξύδι, χυμοί φρούτων.....για όλα τα παραπάνω προϊόντα υπάρχει ο κατάλληλος μπεντονίτης για την επίλυση συγκεκριμένων προβλημάτων.

ELECTRA^R

- Μπεντονίτης νατριούχος ενεργοποιημένος.
- Κυκλοφορεί σε μορφή σκόνης σε συσκευασία 5Kg και 25Kg.
- Παρουσιάζει πολύ καλή ισορροπία σε όλες τις ιδιότητές του και πολύ μεγάλη ικανότητα απομάκρυνσης των πρωτεϊνών.
- Ο όγκος του σχηματιζόμενου ιζήματος είναι σχετικά μικρός, γεγονός που επιτρέπει την κατεργασία με αυξημένες δοσολογίες, ιδιαίτερα σε περιπτώσεις οίνων από ποικιλίες πλούσιες σε πρωτεΐνες, όπως είναι για παράδειγμα το Sauvignon Blanc.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλους τους τύπους οίνων οποιασδήποτε προέλευσης.

Ο **ELECTRA^R** είναι ο μπεντονίτης αναφοράς του οίκου Martin Vialatte.

GRANULA^R

- Μπεντονίτης νατριούχος ενεργοποιημένος.
- Κυκλοφορεί σε μορφή κόκκων για ευκολία στη χρήση και σε συσκευασίες των 1Kg, 5Kg και 25Kg.
- Είναι μπεντονίτης μεγάλης καθαρότητας, χωρίς ίχνη προσμίξεων και έχει χρώμα μπεζ ανοικτό.
- Παρουσιάζει ικανοποιητική δραστηριότητα απέναντι στις πρωτεΐνες.
- Κανονικός όγκος ιζήματος.
- Ενδείκνυται για χρήση σε όλα τα στάδια της παραγωγής, από την οινοποίηση μέχρι την σταθεροποίηση πριν την εμφιάλωση.

MIRACOL^R

- Μπεντονίτης νατριούχος πολύ ενεργοποιημένος και εξαιρετικά δραστικός.
- Σχεδόν λευκός στο χρώμα, πολύ μεγάλης καθαρότητας, το **MIRACOL^R** είναι μπεντονίτης υψηλής ποιότητας. Το υψηλό ποσοστό καθαρότητάς του οφείλεται στην μέθοδο παραγωγής του, που αφορά την επιλογή σωματιδίων με καθορισμένες διαστάσεις. Άμμος ή οποιαδήποτε άλλη ακαθαρσία απομακρύνονται αυτόματα.
- Είναι ειδικά επιλεγμένος μπεντονίτης για την επίλυση των δύσκολων περιπτώσεων στις οποίες η μεγάλη περιεκτικότητα κolloειδών συστατικών εμποδίζει όλες τις προσπάθειες διαύγασης.
- Κυκλοφορεί σε συσκευασία 1Kg.
- Ο **MIRACOL^R** συστήνεται για την κατεργασία των γλυκών και των ερυθρών οίνων που προήλθαν από θερμοοινοποίηση.
- Διογκώνεται πολύ εύκολα γι' αυτό και η διαλυτοποίησή του σε νερό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30g/L.
- Η συνιστώμενη δοσολογία είναι συνήθως πολύ χαμηλότερη από τις συνηθισμένες δόσεις για τους υπόλοιπους μπεντονίτες.



OPTIBENT^R

- Ο **OPTIBENT^R** παράγεται από μια ειδική διαδικασία. Το ποσοστό ενεργοποίησής του είναι συγγενές με το αντίστοιχο των νατριούχων μπεντονιτών ενώ ταυτόχρονα ο όγκος του σχηματιζόμενου ιζήματος προσεγγίζει τον αντίστοιχο των ασβεστούχων μπεντονιτών.
- Μεγάλη δραστικότητα.
- Ιδιαίτερα μικρός όγκος ιζήματος (1% για κατεργασία 500g/tn). Η ιδιότητα αυτή είναι πολύ χρήσιμη στην περίπτωση των μεγάλων οίνων ή όταν απαιτείται μεγάλη δόση μπεντονίτη.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα στάδια της παραγωγής, από την οινοποίηση μέχρι την σταθεροποίηση πριν την εμφιάλωση.

BENTEFF^R

- Ο μπεντονίτης αυτός χρησιμοποιείται ειδικά για την περίπτωση των αφρωδών οίνων. Σέβεται το δυναμικό σχηματισμού αφρού των γλευκών και των οίνων απομακρύνοντας ταυτόχρονα τα κολλοειδή πρωτεϊνικής, πολυσακχαρικής και πολυφαινολικής προέλευσης. Τα κολλοειδή αυτά εμποδίζουν : την τρυγική σταθεροποίηση, την διήθηση και το γύρισμα των φιαλών (remuage) των αφρωδών οίνων.
- Ο **BENTEFF** έχει τη δυνατότητα να απομακρύνει ένα μέρος των χρωστικών των λευκών οίνων που προέρχονται από ερυθρές ποικιλίες.
- Στην απολάσπωση απομακρύνει τις οξειδάσες : τόσο τις οξειδάσες που προέρχεται από το σταφύλι (π.χ. τυροσινάση) όσο και τα οξειδωτικά ένζυμα που προέρχονται από τον *Botrytis cinerea* (π.χ. λακάση) όταν τα σταφύλια έχουν προσβληθεί από φαιά σήψη. Σε όλες τις περιπτώσεις οι οίνοι είναι λιγότερο ευοξειδωτοι και η εξέλιξη τους στη φιάλη γίνεται με πιο αργό ρυθμό.
- Κυκλοφορεί σε συσκευασία των 25Kg

- Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας.
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη.
- Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.

