OENOFRANCE

STABILIZZANTI

PERFORMA

Bentonite sodica attivata, molto tecnologica

CARATTERISTICHE

Selezionata tra le bentoniti naturali più pure, **PERFORMA** risponde alle più severe esigenze in materia di contatto alimentare e di stabilità.

Il suo settore di applicazione tradizionale concerne i prodotti di alta gamma e spazia dalla formulazione di cosmetici all'uso farmaceutico.

- Superficie d'adsorbimento molto ampia: da 500 a 800 m^2/g in funzione del mezzo in sospensione.
- Ampio spazio d'attività non influenzato dalle variazioni di pH o di temperatura.
- Grande affinità nei confronti delle proteine instabili del vino, comprese le frazioni a basso peso molecolare.

La capacità d'adsorbimento selettiva di **PERFORMA** *permette di ridurre notevolmente le dosi d'utilizzo e non avere effetti sulle qualità organolettiche del vino.*
Tuttavia, se utilizzato su mosto, sarà assolutamente necessario verificare l'assenza di glucani e/o di pectine; poiché queste molecole, molto cariche, reagiscono con Performa con estrema rapidità, che influenza la sua capacità di rimuovere le proteine instabili.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Stabilizzazione proteica
- Eliminazione della materia colorante instabile
- Decolorazione dei mosti e dei vini bianchi

APPLICAZIONI

- Per i vini ricchi in proteine instabili

DOSAGGIO

Dosi d'utilizzo normale: da 5 a 50 g/hL, da definire con un prova preliminare in laboratorio. In caso di forte instabilità proteica, si possono utilizzare quantità superiori potrebbe essere disponibile. Per grandi dosi, è essenziale eseguire l'operazione in due aggiunte separate a intervalli di 24 o 48 ore dopo il travaso.

MODALITA D'USO

Realizzare una sospensione di **PERFORMA** al 5 % in acqua demineralizzata a temperatura ambiente. Infatti, la presenza di minerali nell'acqua di reidratazione limita la capacità di rigonfiamento della bentonite e quindi diminuisce la sua efficacia. Non reidratare mai la bentonite nel vino.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

- Utilizzare preferibilmente un agitatore a pale a rotazione rapida (mixer), disperdere lentamente **PERFORMA** nell'acqua in agitazione; prolungare l'agitazione per altri quindici minuti.
- Lasciare riposare per 3 a 6 ore (non più, a rischio di ridurre l'efficacia della bentonite);
- Agitare nuovamente prima dell'utilizzo.
- Incorporare al vino in movimento tramite una pompa dosatrice oppure utilizzando un sistema Venturi;
- Se la dose di **PERFORMA** non supera 8 g/hl, è possibile centrifugare un'ora dopo l'aggiunta nel vino.
- Al **PERFORMA** bastano pochi minuti per eliminare le proteine non appena sono ben omogeneizzate nel vino.

ATTENZIONE: La migliore efficacia di **PERFORMA** dipende essenzialmente dalla tecnica di preparazione.

Precauzioni d'uso:
Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 1 kg, 5 kg e 10 kg

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**