



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

SFEROGEL

BENTONITE ATTIVATA GRANULARE

La bentonite è un'argilla (silicato idrato di alluminio) che deriva dalla decomposizione di ceneri vulcaniche. Trova impiego in campo enologico, ma non solo, per assorbire proteine, chiarificare, stabilizzare mosti e vini bianchi, rossi e rosati. Caratteristica della bentonite è di rigonfiare a contatto con l'acqua passando allo stato di gel. Si forma così una dispersione con carica superficiale elettronegativa che va ad interagire con la carica positiva dei colloidali presenti nel vino, in particolare con le proteine, che vengono adsorbite. I flocculi che si formano precipitano trascinandosi con sé altri colloidali.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

SFEROGEL è una bentonite sodico attivata granulare ottenuta da un processo di riagglomerazione del prodotto in polvere per idratazione e successiva riessiccazione. Ciò consente di ottenere un prodotto granulare, quindi esente da polveri, che, rispetto ai minerali di partenza, presentano aumentate proprietà colloidali, maggior potere disperdente consentendo di migliorare nettamente il rendimento in chiarifica. La materia prima da cui deriva è particolarmente selezionata ed in grado di esaltare le caratteristiche del prodotto finito. Pertanto le proprietà ed i vantaggi nell'utilizzo di **SFEROGEL** sono:

- Assenza quasi completa di polvere
- Elevato potere deproteinizzante e stabilizzante
- Facile dispersione
- Basso contenuto di inerti
- Volumi di deposito ridotti al minimo e compatti
- Assenza di rilascio di odori estranei e sapori estranei ai vini
- Riduzione della formazione di acetaldeide e idrogeno solforato durante la fermentazione
- Diminuzione dei residui di pesticidi
- Riduzione delle polifenolossidasi
- Fermentazione facilitata per funzione di supporto dei lieviti
- Elevato potere riducente nei confronti della riboflavina

COMPOSIZIONE: argilla montmorillonitica. granulare.

APPLICAZIONE:

SFEROGEL può essere usata nelle operazioni di chiarifica, deproteinizzazione, stabilizzazione su tutti i tipi di mosto e vino.

DOSI: da 40 a 100 g/Hl.

MODALITÀ D'USO:

disperdere la dose prestabilita di **SFEROGEL** in acqua fredda (rapporto 1:10) con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Lasciar riposare la soluzione (gel) per alcune ore (da un minimo di 6 a 12 ore circa) Rimescolare e aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio. Si consiglia inoltre di aggiungere **SFEROGEL** sempre dopo eventuali operazioni di acidificazione poiché, a parità di dose, l'efficacia risulta superiore a pH più bassi.

Attenzione: l'utilizzo di bentonite prima di un trattamento enzimatico comporta una inattivazione degli enzimi.

CONFEZIONE: sacchi da 25 Kg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Stato fisico:	Polvere granulare	Altri metalli pesanti:	< 12 ppm
Umidità:	10-12 %	Residuo di cessione totale:	< 7 %
Montmorillonite:	80%	SiO ₂	71,02%
Granulometria:	0,5-0,7 mm	Al ₂ O ₃	13,58%
Indice di rigonf. in H ₂ O:	25-27 ml/2g	TiO ₂	0,24%
Limite di liquidità:	< 400%	Fe ₂ O ₃	1,89%
Potere deproteinizzante:	65% (codex)	P ₂ O ₅	0,05%
Calcio solubile:	< 2,5 %	MnO	0,04%
Sodio solubile:	< 1,5 %	MgO	2,20%
Fosfati solubili (P ₂ O ₅):	< 2 %	CaO	1,94%
Ferro solubile:	< 0,2 %	K ₂ O	2,53%
Piombo solubile:	< 6 ppm	Na ₂ O	2,50%
Arsenico solubile:	< 1,5 ppm	Perdita per calcinazione	4,01%

CONFORME REG. UE 606/2009 – PER USO ENOLOGICO

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO