

PLUSGRAN® GEL

**BENTONITE GRANULAIRE ACTIVÉE,
À FORTE ACTION DÉPROTÉINISANTE**



COMPOSITION

Bentonite granulée activée au sodium.



CARACTÉRISTIQUES

PLUSGRAN® GEL est une bentonite issue d'une sélection rigoureuse des meilleurs matériaux extraits des gisements américains. Les caractéristiques de ce minéral montmorillonite, combinées au procédé de production singulier utilisé, permettent d'obtenir une bentonite à haute réactivité avec les protéines. PLUSGRAN® GEL a toujours un pouvoir déprotéinisant très élevé (toujours supérieur à 70 %); cette caractéristique lui permet d'être utilisé comme clarifiant à très faible dose. PLUSGRAN® GEL est granulée avec un processus qui augmente sa capacité d'activation et réduit les temps de réhydratation nécessaires pour assurer une efficacité maximale du produit. La taille des granules est homogène et cela permet une absorption optimale de l'eau par le produit, sans provoquer la formation de masses insolubles en phase de gonflement.

La libération de micro-éléments et la teneur en agrégats insolubles sont négligeables: les tests de contrôle qualité de Vason ont démontré qu'il s'agit de l'une des meilleures bentonites du marché.



UTILISATIONS

L'utilisation de PLUSGRAN® GEL est particulièrement adaptée à la clarification stabilisante des vins destinés à la consommation: elle est idéale pour l'élimination des excès protéiques pouvant entraîner la précipitation du vin en bouteille.

Dotée d'un excellent pouvoir de débouillage, elle convient également aux clarifications nécessitant un bon compactage et un bon rendement de filtration, évaluable grâce au Q.F.T.®, l'outil de Juclas qui fournit l'indice de filtrabilité du produit traité. PLUSGRAN® GEL est utilisé pour la clarification des vins, moûts, vinaigres et jus de fruits. Son utilisation est intéressante pour son action d'inactivation vis-à-vis des enzymes oxydases.

Lors de l'utilisation de PLUSGRAN® GEL, veuillez respecter les réglementations applicables en la matière.

CLARIFIANTS



PLUSGRAN® GEL

**BENTONITE GRANULAIRE ACTIVÉE,
À FORTE ACTION DÉPROTÉINISANTE**



MODE D'EMPLOI

Diluer PLUSGRAN® GEL dans de l'eau dans un rapport de 1:20 en agitant continuellement et laisser gonfler pendant quelques heures (p. ex. 3-4 heures, mais son attitude déprotéinisante se montre déjà au bout de deux heures), puis incorporer à la masse à traiter en homogénéisant soigneusement.

Dans le cas de clarifications combinées avec d'autres produits à caractère protéique, il est conseillé de procéder au traitement à base de bentonite en dernier par ordre chronologique. Les meilleurs résultats de clarification sont obtenus avec les systèmes de dosage «en ligne» (DOSACOM® - JU.CLAS.).



DOSAGES

40-120 g/hL pour la clarification des jus et vinaigres;

15-30 g/hL pour la clarification des moûts ou des vins jeunes;

5-30 g/hL pour la clarification des vins blancs et rouges.

Afin d'assurer l'effet clarifiant recherché, il est conseillé de déterminer la dose d'utilisation à l'aide de certains tests de laboratoire comme le BENTOTEST commun, ou le PROTEOTEST®, le test spécifique qui reproduit les conditions œnologiques.



CONDITIONNEMENT

Sacs de 25 kg.



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec. Refermer soigneusement les emballages ouverts.



DANGÉROSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.