

OENOBENT STANDARD P  
Bentonita pulbere

COMPOZITIE  
Bentonita sodica activata pulbere.

#### CARACTERISTICI

Oenobent Standard pulbere este o bentonita de calitate superioara adaptata utilizarii in instalatii de flotatie sau pentru orice tip de clarifiere.

Utilizarea sa garanteaza o buna actiune deproteinizanta, fara a altera caracteristicile organoleptice ale vinurilor.

Compozitie: Montmorilonit 90%  
Umflare: 28 - 30 ml/2g  
Umiditate: 10 % - 12  
Dimensiunea particulelor 75 µm  
Fora deproteinizanta (Metoda Codex) 75%  
Metale solubile (DM 26/04/69, Codex) :  
Plumb: 6 ppm max  
Fier: 0,10% max  
Sodiu: 1,5% max  
Calciu: 1,4% max  
Alte metale grele: 10 ppm max

#### APLICATII - UTILIZARI

Utilizarea produsului Oenobent Standard pulbere, garanteaza rezultate optime pentru toate tipurile de musturi si vinuri, aplicarea sa fiind recomandata pentru a obtine o actiune rapida deproteinizanta prin care se confera stabilitate proteica produsului tratat.

Oenobent Standard pulbere permite si reducerea nivelului de riboflavina prezenta, reducand in acelasi timp, alterarile legate de asa numitul defect "gust de lumina" (vinul expus excesiv radiatiilor luminii naturale sau artificiale). Pentru utilizarea produsului Oenobent Standard pulbere este necesara respectarea normativelor legale in vigoare.

#### DOZE

La musturi, vinuri si oteturi de la 30 la 100 g/hl.

#### MODALITATI DE UTILIZARE

Oenobent Standard pulbere poate fi utilizat la toate tipurile de musturi sau vinuri. Inaintea utilizarii preparati produsul dupa cum urmeaza:

- Dizolvati Oenobent Standard in apa rece in raport de 1:15 agitand energic pana la obtinerea unei suspensii omogene.
- Mentineti solutia (gelul) in repaus pentru o perioada de timp cuprinsa aproximativ intre 6 si 12 ore.
- Omogenizati din nou si adaugati preparatul in masa de tratat.

#### AMBALARE

Produsul este disponibil la pungi de 1 kg si saci de 25 kg.

#### PASTRARE

Ambalaj inchis: pastrare in loc racoros (temperatura sub 25°C), uscat, ventilat si fara mirosuri. Produs higroscopic, protejati-l de umiditate.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuiesc inchise cu grija si conservate in loc racoros (temperatura sub 15°C ) uscat si ventilat, fiind recomandata folosirea in timp cat mai scurt.

#### CLASIFICARE SI DECLARATII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009

Produs necertificat biologic, dar admis pentru productia vinurilor biologice daca nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare : /

Clasificare Siguranta Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

OGM  
Alergeni

Nu contine/nu provine din OGM – organisme modificate genetic  
Nu contine produse conform alineatului III bis al directivei 2000/13/CE  
modificata de directiva 2007/68/CE

#### PERICOLE

Acest produs trebuie inmagazinat, manipulat si utilizat in acord cu normele sanitare de igiena industriala si in conformitate cu legislatia in vigoare. Este un produs pentru uzul exclusiv profesional in domeniul alimentar si enologic.

Informatiile continute in aceasta fisa tehnica, sunt cele disponibile in stadiul actual al cunostintelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie sa opereze conform bunelor practici de lucru si in conformitate cu legislatia in vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare. Indicatiile si recomandarile prezente in acest document, nu garanteaza obtinerea unui anumit rezultat presupus apriori de catre un utilizator.

Fisa tehnica elaborata in 24/06/2013 rev. n° 1