

ENOBENT® UF

Bentonite sodico-calcica purificata per ultrafiltrazione

Descrizione

Enobent UF è una bentonite sodico-calcica macinata estremamente fine indicata soprattutto per l'industria dei produttori di succhi di frutta e per uso negli impianti di ultrafiltrazione.

Enobent UF è fatto con bentonite purificata, è un materiale poco abrasivo che protegge dal danneggiamento le membrane e le pompe nel processo di ultrafiltrazione.

Enobent UF ha un'alta capacità chiarificante e può essere utilizzato per rimuovere la torbidità causata dalle proteine e dalle sostanze colloidali.

Vantaggi specifici

I vantaggi di **Enobent UF** sono:

- Basso contenuto di materiali inerte
- Buona azione deproteinizzante
- Basso contenuto di metalli pesanti
- Volume di deposito ridotto al minimo

Caratteristiche fisico-chimiche generali

Aspetto		Polvere bianca (Hunterlab L 85-90)
Bulk density	g/ml	0,7-0,8
Particle size (residuo a secco su 45 µm)	%	<0,1%
Umidità	%	10-13

Valori tipici di metalli solubili in acido tartarico 1%

Na	%	0,71
Ca	%	0,12
Mg	%	0,064
As	ppm	0,49
Fe	%	0,013
Pb	ppm	1,3

Modalità d'uso

Disperdere la bentonite **Enobent UF** in acqua fredda (rapporto 1:10 o 1:15) con energica agitazione, fino ad ottenere una sospensione omogenea.

Poichè è una bentonite sodico-calcica il rigonfiamento sarà molto contenuto.

Dosi di impiego

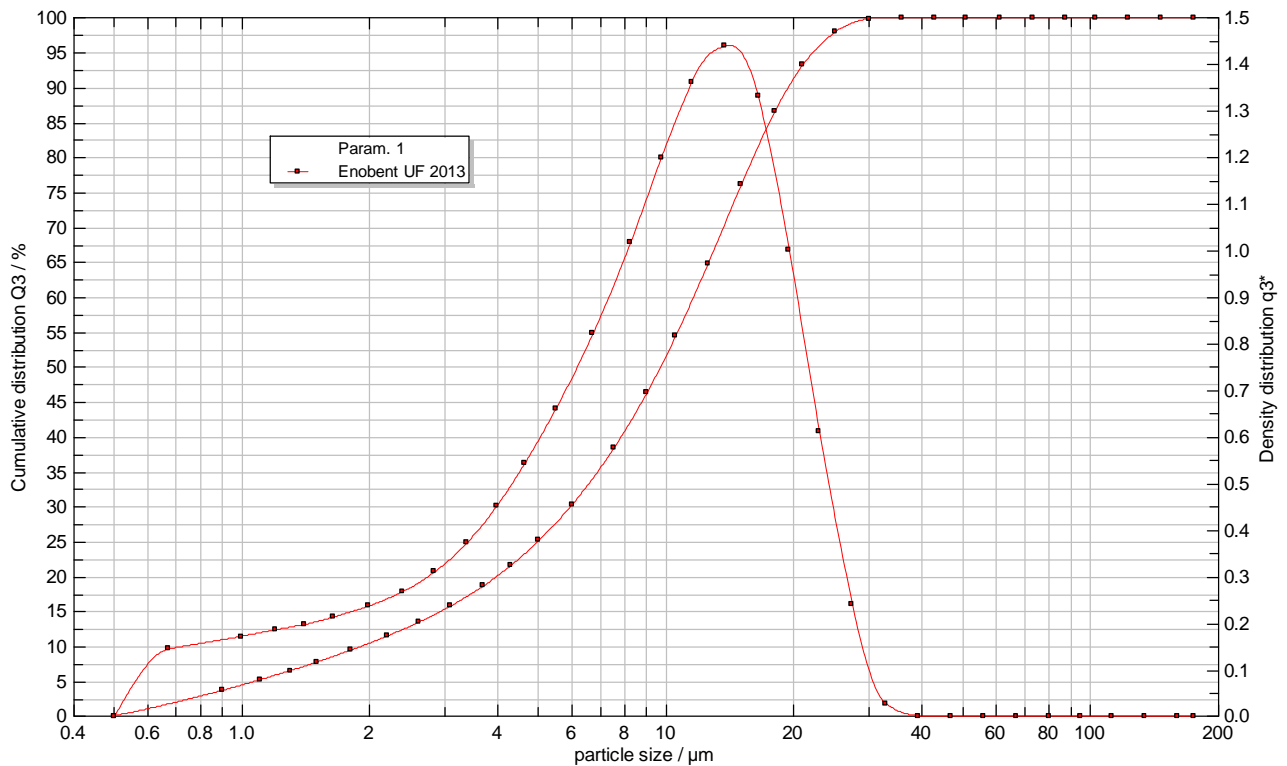
Dosi medie **Enobent UF**: da 50 a 150 g/hl.

Si consiglia di effettuare dei test preliminari di laboratorio allo scopo di definire il dosaggio più adatto alla stabilizzazione di ogni vino.

Confezioni

Prodotto confezionato in sacchi di carta da 15 kg e big bag.

Distribuzione granulometrica



Residuo 15 mic = 23,95
 Residuo 25 mic = 2,10
 Residuo 35 mic = 0,03
 Residuo 45 mic = 0,00
 Residuo 53 mic = 0,00
 Residuo 75 mic = 0,00

PRODOTTO PER USO ENOLOGICO

I prodotti della Laviosa Chimica Mineraria Spa sono soggetti a continui test che ne verificano la purezza e la qualità secondo i requisiti della legge italiana (DM 26 aprile 1969 – Sostanze per uso enologico), comunitaria conformità al codex oenologique (Res. Oeno 11/2003, modificata da Res. Oeno 441/2011)

Le informazioni riportate in questo bollettino si basano sullo stato delle nostre conoscenze alla data di pubblicazione e sono ritenute accurate, ma non costituiscono alcun impegno o garanzia da parte nostra. Gli acquirenti e gli utilizzatori devono fare le proprie valutazioni, secondo le proprie specifiche esigenze e requisiti. Tali informazioni possono essere variate senza preavviso. Le caratteristiche e prestazioni vincolanti sono indicate nella nostra Specifica di Vendita.