PERFORMA

Bentonita sódica ativada de alta qualidade

CARACTERÍSTICAS

Selecionadas entre as mais puras bentonitas naturais, **PERFORMA** cumpre os requisitos mais exigentes e rigorosos em matéria de contato alimentar e de estabilidade.
Seu campo de aplicação tradicional concerne os produtos de alta qualidade e se estende a elaboração de cosméticos até ao uso farmacêutico.

- Superfície de adsorção altamente desenvolvida: de 500 a 800 m^2/g de acordo com o meio de suspensão.
- Vasta superfície de atividade não afetada pelas variações de pH e de temperatura.
- Alta afinidade com as proteínas instáveis do vinho, incluindo as frações de baixo peso molecular.

*A capacidade de adsorção seletiva de **PERFORMA** ajuda a reduzir significativamente as doses de utilização e não afetam as qualidades aromáticas do vinho.*
No entanto, no caso de utilização no mosto, é imperativo verificar que não haja a presença de glucanos e/ou pectinas, pois estas moléculas, altamente carregadas, reagem muito rapidamente com o **PERFORMA**, que afeta sua capacidade de remover proteínas instáveis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Estabilização proteica
- Eliminação da matéria colorante instável
- Remove manchas de mostos e de vinhos brancos

APLICAÇÕES

- Para vinhos com grande quantidade de proteínas instáveis

DOSAGEM

Doses de utilização normal: de 5 a 50 g/hL a ser definida por um teste preliminar em laboratório.
Em caso de alta instabilidade proteica, doses superiores podem ser necessário.
Para grandes doses, é essencial realizar a operação em duas adições separadas a intervalos de 24 ou 48 horas após o racking.

INSTRUÇÕES DE USO

Preparar uma suspensão de **PERFORMA** a 5 % com água desmineralizada em temperatura ambiente. De fato, a presença de minerais na água de reidratação limita a capacidade de dilatação da bentonita e, portanto, diminui sua eficácia. Nunca reidrate a bentonita no vinho.

• Utilizar de preferência, um misturador com pá e rotação rápida (processador), adicionar lentamente, mexendo e espalhando o **PERFORMA** na água, continue mexendo durante 15 minutos.
• Deixe descansar durante 30 min a 3 horas (não mais, com o risco de reduzir a eficácia da bentonita);
• Agitar novamente antes de usar;

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**

• Incorporar no vinho em movimento com uma bomba dosadora ou com um sistema de Venturi;
• O **PERFORMA** leva alguns minutos no máximo para eliminar as proteínas assim que estiver bem homogeneizado no vinho.

ATENÇÃO: a eficiência máxima de **PERFORMA** depende da técnica de preparação.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

CONDITIONNEMENT

Sacos de 1 kg, 5 kg e 10 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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**