



TECH POINT

# PERFECTA

UNA NUOVA GENERAZIONE DI BENTONITE

Combinare la **stabilizzazione proteica**  
e la **chiarifica** dei vostri vini

PERFECTA è il risultato di una **ricerca volta a selezionare la giusta combinazione tra una bentonite specifica e il biossido di silicio**, per stabilizzare i vini rispettandone il profilo aromatico e organolettico.



Promuove  
la **stabilizzazione  
proteica**.  
Può essere utilizzata  
anche sul mosto.



Garantisce una  
**chiarifica rapida**  
ed efficace  
con un'ottima  
sedimentazione.



Rispetta  
le **caratteristiche  
organolettiche**  
del vino.



Soluzione  
**economica**.

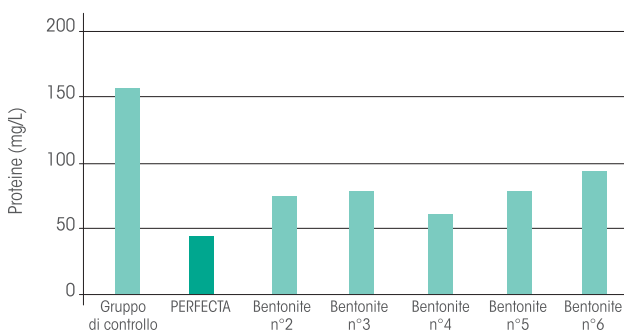
# PERFECTA

## UNA NUOVA GENERAZIONE DI BENTONITE

### UN'ALTA CAPACITÀ DEPROTEINIZZANTE

La bentonite ha una struttura **stratificata**. Lo spazio tra le lamelle può assorbire acqua, facendola gonfiare e poi disperdere. I cationi presenti sulla sua superficie (particelle con carica positiva) sono separati e scambiati con le proteine che hanno una carica positiva al pH del vino. Le **proteine instabili intrappolate** precipitano e possono essere rimosse con il travaso.

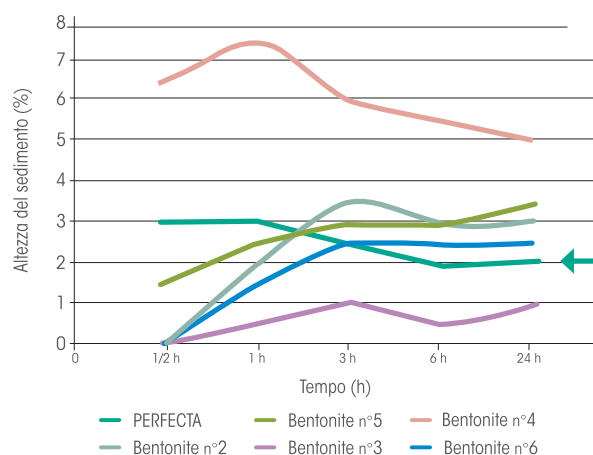
PERFECTA è una **bentonite sodica attivata**: queste caratteristiche le conferiscono una maggiore capacità di rigonfiamento, e quindi un'attività deproteinizzante superiore a quella di molte bentoniti disponibili in commercio (Figura 1).



**Figura 1.** Confronto della **capacità deproteinizzante** di PERFECTA rispetto ad altre cinque bentoniti sul mercato. Prove effettuate su vini bianchi prodotti da Garganega (Italia, 2020).

### UN'ALTA CAPACITÀ DI COMPATTAZIONE

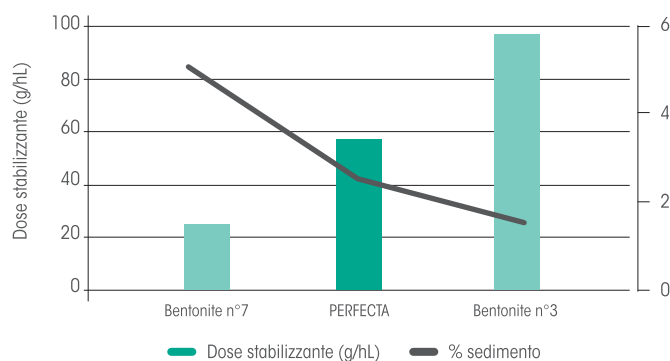
La frazione di silice presente nella composizione di PERFECTA consente di **appesantire la preparazione** e di esercitare una pressione sul deposito, garantendo una **compattazione ottimale**. PERFECTA è tra le tre migliori bentoniti testate per la **capacità di sedimentazione** (Figura 2).



**Figura 2.** Confronto della **capacità di compattazione** di PERFECTA rispetto ad altre cinque bentoniti sul mercato. Prove effettuate su vini rosati prodotti da Pinot Noir (Italia, 2020).

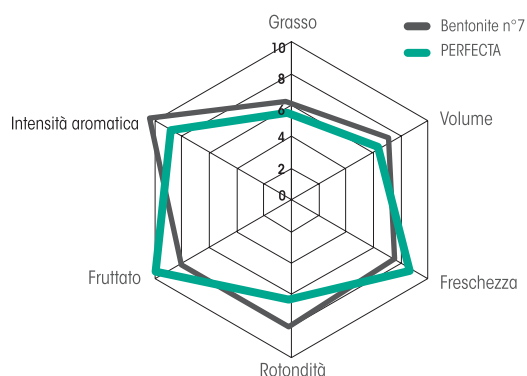
### IL MIGLIOR COMPROMESSO TRA STABILIZZAZIONE PROTEICA E SEDIMENTAZIONE

PERFECTA è la **combinazione ottimale** tra rimozione delle proteine e sedimentazione del deposito (Figura 3). L'efficacia della bentonite può essere valutata calcolando la variazione tra la torbidità iniziale e quella finale tramite un test termico; la torbidità definisce in larga misura l'instabilità proteica e l'altezza del sedimento formato (%). Più basso è il rapporto, migliore è la bentonite. Il coefficiente ottenuto per PERFECTA è il più basso, confermando così il suo equilibrio tra stabilizzazione e sedimentazione.



**Figure 3.** Rapporto tra stabilizzazione e sedimentazione ottenuto con PERFECTA e altre due bentoniti disponibili in commercio.

Profilo aromatico di un vino base Prosecco trattato con PERFECTA, rispetto a un'altra bentonite.



### UN IMPATTO POSITIVO SUL PROFILO AROMATICO

PERFECTA permette di esaltare il profilo aromatico fresco e fruttato dei vini, particolarmente ricercato nei vini base spumanti.