



# La Bentosol Protect

**B**entosol Protect est une bentonite sodique naturelle pour la clarification et la stabilisation protéique des moûts et des vins blancs ou rosés, respectueuse de la qualité aromatique. Sa formulation micro-granulée et son fort pouvoir déprotéinisant lui confèrent praticité et efficacité.



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

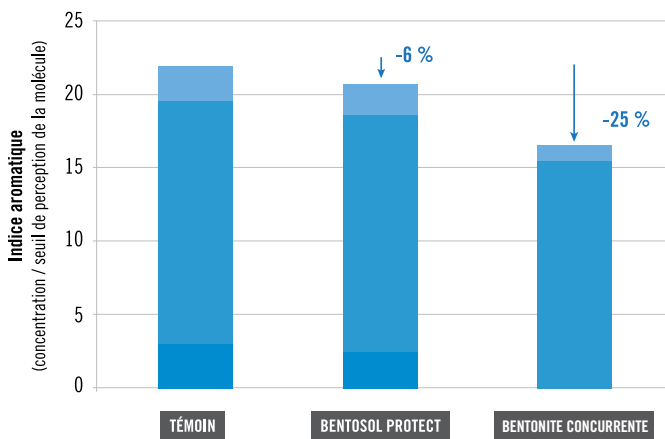
- ◆ Fort pouvoir déprotéinisant et clarifiant.
- ◆ Efficace même à PH élevé (>3,4).
- ◆ Capacité de tassement : faible hauteur de lies.
- ◆ Respect organoleptique : faibles pertes aromatiques.

## RÉSULTATS D'ESSAIS



### BENTOSOL PROTECT : VINS BLANCS

#### ANALYSE AROMATIQUE SAUVIGNON BLANC

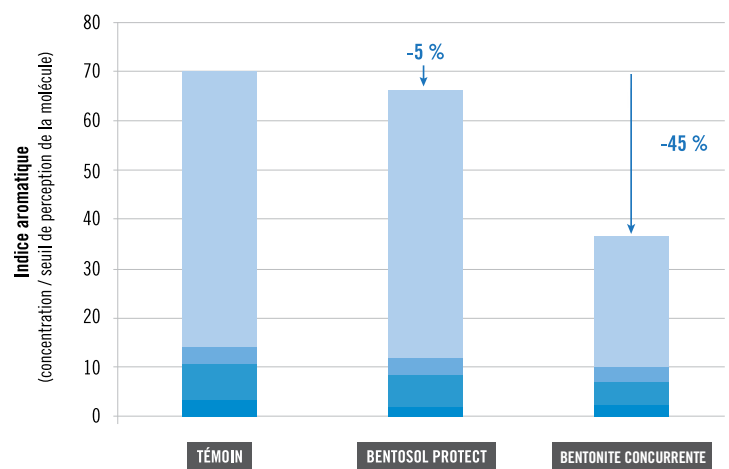


#### LÉGENDE

- 3MHA (PASSION)
- 3MH (AGRUMES)
- 4MMP (BUIS)

### BENTOSOL PROTECT : VINS ROSÉS

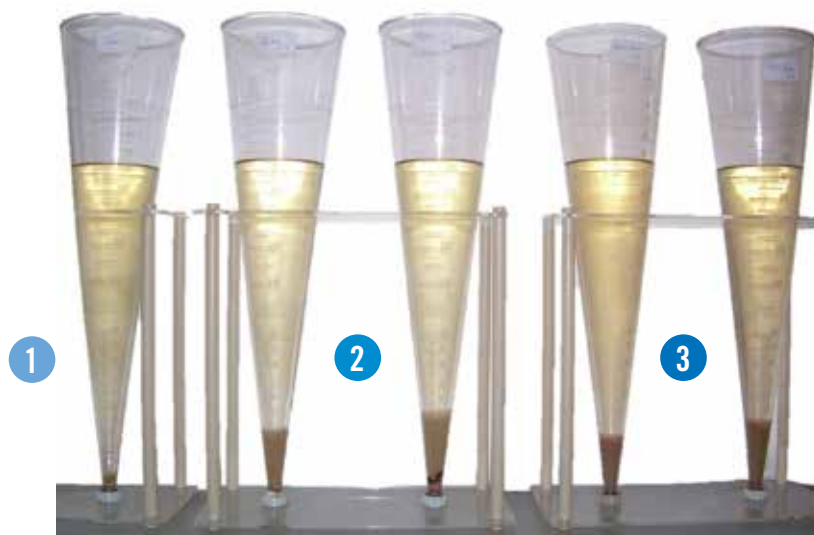
#### ANALYSE AROMATIQUE ROSÉ



#### LÉGENDE

- APE (ROSE)
- PE (ROSE)
- 3MHA (PASSION)
- 3MH (AGRUMES)

**ESSAI SUR VIN DE SAUVIGNON**  
2012, pH 3,2



RÉSULTATS

	1 TÉMOIN	2 BENTONITE SODIQUE CONCURRENTE		3 BENTOSOL PROTECT	
	/	20 g/hL	40 g/hL	20 g/hL	40 g/hL
LIES	/	1,5 %	3,1 %	1 %	1,7%
TURBIDITÉ	9,0 NTU	2,4 NTU	1,4 NTU	1,5 NTU	1,0 NTU
STABILITÉ PROTÉIQUE	instable	instable (+ 10 g/hL)	stable	stable	stable



**UTILISATION**

**Dose d'emploi :**

- ◆ 10 à 120 g/hL.
- ◆ Stabilisation protéique : déterminer la dose par un test à la chaleur.

**Préparation et conservation :**

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage. Respecter le temps de gonflement (4 à 12 heures) pour une efficacité optimale.



**CONDITIONNEMENT**

- ◆ Paquet de 1 kg, 5kg et sac de 25kg.



La formulation micro-granulée du **Bentosol Protect** et son **fort pouvoir déprotéinisant** lui confèrent **praticité** et **efficacité**.



**LAMOTHE - ABIET**  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)