

Fisa tehnica de securitate

Bentonita Alimentara tip MIF

Revizie fisa : 05.07.2024

Descrierea produsului

Bentonita Alimentara este sub forma de pulbere de sodiu bentonita activat cu excelente actiuni de deproteinizare si clarificare obtinute din materiale pure si selectate brut. Se conformeaza cu conditiile speciale cerute pentru tratamentul bauturilor si este folosit pentru stabilizarea completa a mustului, vinurilor, sucurilor ori a oteturilor.

Functie si caracteristici

Bentonita Alimentara poseda o capacitate mare de umflare si dispersare implicand o performanta remarcabila in adsorbtia de proteine, inclusiv cazuri dificile, lasand sediment compact si la nivel scazut, care poate fi aruncat sau chiar folosit drept compost.

In afara de proteine, continutul de substante tanante instabile, metale grele si reziduurile de pesticide pot fi deasemenea reduse fara afectarea gustului si mirosului. Conform rezolutiei OIV-CST 369-2011 a Organizatiei Internationale a Viei si Vinului, rafinarea cu bentonita este cea mai adecvata metoda pentru reducerea aminelor biogene.

Puritatea **Bentonita Alimentara** respecta prescriptiile Codexului Oenologic International (OENO 11/2003) si regulamentele Comisiei Europene (EC) 606/2009 si (EC) 53/2011.

Aplicatii

Datorita activitatii sale ridicate si capacitatii excelente de clarificare, **Bentonita Alimentara** este perfecta pentru stabilizarea impotriva turbiditatii produse de proteine, coloizi si cupru.

Poate fi administrat in forma sa pura sau in combinatie cu agenti de coagulare precum gelatina, gelul de silice si albumina. In cazul utilizarii agentilor de coagulare, acestia pot fi adaugati mai intai in bautura cu cel putin 45 de minute inainte de adaugarea bentonitei.

Bentonita poate fi usor dizolvata si poate fi adaugata direct in bautura. Rezultate mai bune se obtin prin utilizarea unor suspensii utilizate anterior. In acest scop produsul este turnat si agitat intr-o cantitate de 10-15 ori mai mare de apa, pana la obtinerea unei mixturi omogene.

Pentru a profita de cea mai buna performanta, aceasta suspensie ar trebui sa fie lasata la gonflat pentru 5-6 ore, agitand-o din cand in cand.

Cantitatea necesara trebuie sa fie determinata mai intai prin teste de laborator, folosind aceeaasi bautura ce urmeaza sa fie tratata. Bazandu-ne pe rezultatele de laborator doza recomandata trebuie sa fie aproximativ 35-150 g/hl.

Doza de utilizare : 100 grame – 100 L de vin rosu

200 grame – 100 L de vin alb sau roze

Depozitare

Bentonita Alimentara este usor higroscopica si foarte adsorbanta. Astfel, trebuie sa fie protejata de umeditate si in special de mirosuri straine.

Dupa utilizare, se deschid sacii si se inchid imediat inapoi. Inainte de utilizare trebuie testat produsul intr-o solutie apoasa.

Ambalare

Sac de 25 kg ; Pungi de 1 kg , 0,500 kg , 0,200 kg , 0,100 kg , 0,050 kg.

Date analitice

Rezultatele analitice in conformitate cu standardele si metodele Codexului Oenologic International.

Parametri	Valori tipice de Bentonita	Limita acceptata	Metoda de testare
Testul de adsorbtie a proteinelor Proteine in solutie sintetica 0,4g/l Rata de eliminare a proteinelor in solutie 0,4g/l.	114 mg/L 65,5 %	>50%	OENO 11/2003 (3.17)
Diverse analize Dezacidulare Odorizare Pierdere la uscare PH Montmorillonite continut Valoare albastru Volumul de inghitire Culoare	2,0 eq/kg Pamantesc,curat 11,1% <10 85 – 90% 310mg/100g >15ml/g Bej-maro	<2,5eq/kg 5 – 10% 8,5 – 10 >80% >300mg/100g	OENO11/20035(3 ,15) Metoda interna OENO 11/2003 (3,3) OENO 11/2003 (3,2) OENO 11/2003 (3,5) OENO 11/2003 (3,18) OENO 11/2003 (3,16) Metoda interna
Marimea particulelor Prezenta particulelor mari Particule sub continutul de 10 Sita reziduu uscat(63micrometri)	4,2% 5,5% <35%	<8% <10%	OENO 11/2003 (3,14) OENO 11/2003 (3,6.) Metoda interna
Continutul de diferite forme de siliciu liber Siliciu cristalin Siliciu cristalin respirabil	<1% <0,2%	<3% <0,03%	OENO 11/2003 (3,6)
Continutul de metale Aluminiu Arsen Mercur Lead Sodiu Fier Calciu Calciu + Magneziu	0,2 g/kg <0,75 mg/kg <0,75 mg/kg <0,75 mg/kg 13,9 g/kg 47,2 mg/kg 0,07% 11,1 meq/100g	<2,5 g/kg <2mg/kg <1mg/kg <5mg/kg <35 g/kg <600mg/kg <2,5 % <100 meq/100g	ICP ICP AAVF Au ICP OENO 11/2003+AAF OENO 11/2003 (3,10) ICP ICP

Producator,ambalator si distribuitor : Mifalchim Group Onesti