

**FICHA TECNICA****LARROQUE OENOLOGIE BENTOCCELL PLUS****CLARIFICACION – VINIFICACION****APLICACIONES ENOLÓGICAS**

**LARROQUE OENOLOGIE BENTOCCELL PLUS** es un producto específico sin caseína destinado al tratamiento de mostos y vinos blancos y rosados frente a la oxidación.

Propiedades de **LARROQUE OENOLOGIE BENTOCCELL PLUS** son:

- Eliminación de polifenoles oxidados.
- Disminuyendo la astringencia excesiva.
- Para el tratamiento, mejora el color y afina los aromas de los vinos.
- Estabiliza el SO<sub>2</sub> añadido la eliminación de factores de combinación.

**MODO DE EMPLEO**

Una media hora antes de utilizar, disolver 1 kg de **LARROQUE OENOLOGIE BENTOCCELL PLUS** en 10 litros de agua fría. Utilizar una hélice rápida. La disolución es fácil, pero parcial (la PVPP es insoluble).

Adicionar al mosto o al vino sobre el total de volumen a tratar.

En mostos: trasegar después de sedimentar.

En vinos: trasegar y filtrar.

**DOSIS DE EMPLEO**

- Mostos antes de la etapa de fermentación para vinos tranquilos:
  - Mostos blancos de vendimia mecánica: 20 g/hL a 60 g/hL.
  - Mostos de prensa de uvas blancas: 40 g/hL a 120 g/hL.
  - Mostos de prensa rosados: 20 g/hL a 160 g/hL.
  - Vinos muy oxidados y astringentes al final de boca: 40 g/hL a 200 g/hL.
- En vinos blancos y rosados en depósito:
  - De 20 g/hL a 120 g/hL (a determinar mediante prueba en el laboratorio).
- Dosis máxima autorizada por el reglamento CE nº1493/99: 320 g/hL (a causa de la presencia de PVPP).

**PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN**

- Bolsa de 10 kg

Almacene en un bien ventilado, libre de olor seco, a una temperatura entre 5 y 25 °C.

Cuando se abre la bolsa, **LARROQUE OENOLOGIE BENTOCCELL PLUS** mantendrá durante varios meses si el nivel de humedad no es alto.

Utilizar la solución de **LARROQUE OENOLOGIE BENTOCCELL PLUS** el mismo día de su preparación.

Homogeneizar antes de cada uso.