

## FICHA TECNICA

# LARROQUE OENOLOGIE LIQUIBENT

CLARIFICACIÓN – VINIFICACION

### APLICACIONES ENOLOGICAS

**L.O. LIQUIBENT** es una preparación a base de bentonitas sódicas que facilita el removido de los vinos espumosos.

Se adapta tanto al removido tradicional como al removido automático.

**L.O. LIQUIBENT** facilita la sedimentación del depósito en la botella. Al volverse menos polvoriento y más compacto, este depósito baja con más facilidad hacia el cuello de la botella durante el removido. El fuerte poder clarificante de la bentonita mejora la limpidez del vino, y le otorga una perfecta brillantez al final del removido.

Preparado principalmente a partir de una bentonita que posee un débil poder desproteinizante, **L.O. LIQUIBENT** no perjudica en nada la fineza ni la persistencia de la espuma.

### MODO DE EMPLEO

Incorporar **L.O. LIQUIBENT** justo antes del tiraje, una vez agregado el licor y los fermentos.

Le recomendamos la utilización conjunta con **TANIVIN TIRAJE** (2 cL/hL).

Homogeneizar cuidadosamente y mantener en agitación constante durante el embotellado.

### DOSIS DE EMPLEO

- 7 a 8 cL/hL de vino.

### PRESENTACION Y CONSERVACION

- Bidones de 10L

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura inferior a 25 °C, al abrigo de la luz.

Nunca utilizar un envase abierto de un año para otro.

La fecha óptima de utilización de **L.O. LIQUIBENT** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.