



FICHA TECNICA
Rev. 06/2023

L. O. 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 limpieza 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.