



La

BENTOSOL E2F® / KAOLIN E2F®



Dos nuevos adyuvantes de remuage en forma líquida vienen a completar la gama E2F®. Bentosol E2F® está formulado a partir de bentonitas específicas. Su acción se optimiza con la adición conjunta de Kaolin E2F®, formulado a partir de silicatos de gran pureza.



INTERÉS ENOLÓGICO

- Estos dos adyuvantes permiten realizar una clarificación y sedimentación de las levaduras óptima. El deposito formado es compacto y mejora la calidad del degüelle. Los vinos después del remuage quedan limpios, brillantes y sin residuos. Conservan una mejor franqueza y frescor aromático.



RESULTADOS DEL ENSAYO

- Condiciones del ensayo:**
 - Crémant de Loire, 2015
 - 12 meses sobre rimas, removido en pupitre

Los vinos tratados con Bentosol E2F® y Kaolin E2F® presentan menos pérdida al degüelle que la formulación de la competencia.

Para una bodegas que produzca 10 000hL a 400€/hL, la ganancia económica directa se estima en 24 000 €.



Referencia del mercado
8 cl/hL

Bentosol E2F® 6 cl/hL
+
Kaolin E2F® 2 cl/hL



CONSEJOS DE APLICACIÓN

- Homogeneizar el Bentosol E2F® antes de usarlo. Incorporar al vino tras el licor y los fermentos y justo antes del tiraje. No mezclar los adyuvantes directamente en el levadurado. Asegúrese que el adyuvante ha sido repartido de forma homogénea a lo largo de todo el tiraje.
- Se recomienda utilizarse en conjunto con el Kaolin E2F®.



USO

- Dosis de empleo :**
 - BENTOSOL E2F® : 6 a 8 cl/hL
 - KAOLIN E2F® : 2 cl/hL en asociación con el BENTOSOL E2F®



ACONDICIONAMIENTO

- BENTOSOL E2F® : 10 kg
- KAOLIN E2F® : 5,5 kg

Pour usage œnologique
GAMME E2F
EFFERVESCENTS

Lamothe-Abiet
fait de la bulle

www.lamothe-abiet.com
Solutions for winemaking

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