

BENTOTEST

Détermination rapide de la quantité de bentonite dans le vin et les moûts.

CARACTERISTIQUES

Il existe trois solutions **BENTOTEST®** pour déterminer la quantité de Bentonite :

- BENTOTEST® INCOLORE (Art.-n° 435042) : Pour les vins blancs fortement désacidifiés et les vins rouge clair
- BENTOTEST® JAUNE (Art.-n° 435040) : Pour les vins blancs
- BENTOTEST® POUR LES VINS ROUGES (Art.-n° 435041) : Pour les vins intensément colorés

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Afin de déterminer si un collage à la bentonite est nécessaire pour le vin ou le moût à analyser, on réalise le test préalable suivant :

Le réactif **BENTOTEST®** s'ajoute dans le vin filtré (à température ambiante !), en respectant approximativement la proportion de 1 part de réactif pour 10 parts de vin ou de moût. Pour des raisons pratiques, toujours commencer par remplir complètement la flasque (environ 50 cm³) puis, à l'aide du verre gradué fourni, ajouter environ 5 cm³ de réactif **BENTOTEST®**. Les vins nécessitant un traitement avec de la bentonite deviendront troubles immédiatement. D'après l'intensité de l'opacité, avec un peu de pratique, on sait déterminer approximativement la quantité de bentonite à ajouter.

Lors de l'utilisation de **BENTOTEST®** INCOLORE il peut parfois s'avérer difficile de reconnaître des opacités faibles, dans ce cas on peut aussi utiliser **BENTOTEST® JAUNE**. La coloration bleu-vert qui se produit simultanément n'a pas d'importance, elle facilite même la reconnaissance d'opacités faibles.

DOSE D'EMPLOI

Opacification faible : 50 à 100g de bentonite par hectolitre de vin

Opacification moyenne : 100 à 250g de bentonite par hectolitre de vin

Opacification forte : 250 à 400g de bentonite par hectolitre de vin

MODE D'EMPLOI

Afin de déterminer la quantité exacte de bentonite, il est nécessaire de procéder à des tests de collage préalables, comme indiqué ci-après.

Test de collage préalable :

- (1) Remplir la flasque BENTOTEST® de vin ou de moût jusqu'au marquage 0.
- (2) A l'aide de la pipette fournie remplir exactement jusqu'au marquage 0
- (3) Secouer vigoureusement la bouteille contenant la suspension de bentonite.
- (4) Ajouter cette suspension de bentonite bien mélangée au vin ou au moût dans la flasque BENTOTEST®, en respectant la quantité estimée lors du test préalable.
- (5) Fermer la flasque avec le pouce et secouer pendant 2 à 3 minutes.



LES ESSENTIELS

- (6) Filtrer ensuite ce mélange dans la flasque Erlenmeyer à l'aide d'un filtre pliable spécial BENTOTEST®.
- (7) Ajouter une part de réactif BENTOTEST® pour 10 parts de vin ou moût filtré (comme indiqué dans le test préalable !).

Le vin est débarrassé de ses protéines quand toute opacification a disparu.

La meilleure façon de déterminer le dosage de bentonite est d'effectuer 3 tests de collage par vin et par moût en utilisant une quantité de bentonite à chaque fois plus élevée, et d'observer la quantité qui supprime les protéines dans le vin ou le moût.

Il est à noter que la suspension utilisée doit toujours être composée de la bentonite également employée pour effectuer le collage dans les caves. La quantité observée lors du test préliminaire résulte de la rétention d'eau (plus efficace).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Conditionné en flacon de 250 mL.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.