



Ca-Granulat

Description du produit

Une bentonite calcique naturelle, granulée pour le traitement des boissons.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Stabilise les protéines et favorise la clarification.

**Bentonite calcique
granulée**

Le produit et son action

Ca-Granulat granulée est une bentonite pour la technologie des boissons, sélectionnées avec soin, pur de surface, ce qui lui rend très efficace. Ca-Granulat permettent d'obtenir la stabilisation ménagée des protéines, la clarification et l'adsorption des particules indésirables dans les vins, les jus et autres boissons.

Dosage

Déterminer les doses nécessaires à l'aide d'un essai préliminaire. En règle générale, le dosage approximatif est de 100-200 g/ 100 l.

Mode d'emploi

Avant utilisation, toujours vérifier l'odeur. Mélanger Ca-Granulat dans 3-5 fois sa quantité d'eau et laisser la bentonite gonfler et se déposer, si possible pendant 2 à 5 heures. Verser l'eau surnageant, puis diluer la pâte avec un peu de boisson avant de l'introduire, puis bien brasser.

Stockage

Les bentonites sont des produits hygroscopiques, donc très sensibles aux odeurs et à l'humidité. En cette raison, protéger le produit contre des odeurs étrangères et humidité. Les emballages entamés doivent être refermés immédiatement. Pour un stockage incorrect, aucune responsabilité ne peut être prise.

6 sens pour votre réussite