

## Description du produit

Seporit PORE-TEC est une bentonite pour moûts, spécialement granulée, pour fermentation franche. Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

## But du traitement

Fermentation propre et une stabilisation protéique précoce dans le moût. Elimination des substances inhibitrices et dérangeants de la fermentation contenue dans le moût.

## Le produit et son action

La PORE-TECnologie lui confère des propriétés d'application remarquables :

Structure de surface à poreuse-épongeux

- Adsorption plus intense et sélective des protéines et substances dérangeants.
- Plus facile à mettre en suspension et à mouiller.
- Dosage direct

Sélection de minéraux ciblés

- ménageant les boissons
- pour clarification ciblée
- décisive pour la pureté
- rapidement réactif
- temps de floculation court
- Degré de pureté la plus élevé
- Pauvre en fer

L'ensemble de ces propriétés permet d'obtenir des vins purs et frais en utilisant Seporit PORE-TEC. Pour augmenter la pureté du vin et la formation de dépôt, combiner Seporit PORE-TEC avec Erbslöh-Mostgelatine ou PrePur. En cas de vendanges pourris, ajouter Granuacol GE en premier. (par % de pourriture 1G/hl). Ordre de dosage : Granuacol GE – Seporit PORE-TEC – Erbslöh-Mostgelatine / PrePur. Grâce au procédé de production perfectionné Seporit PORE-TEC se présente très pure. Ainsi le risque d'une augmentation de la teneur en fer est réduite à son minimum.

## Dosages

Selon la teneur en protéines du millésime, ajouter au moût 100 à 200 g / 100 l de Seporit PORE-TEC si besoin plus. Dosage directement après mise en dépôt. La combinaison avec Erbslöh-Mostgelatine ou PrePur a fait ses preuves. En cas de vendanges pourri, ajouter Granuacol GE en plus. (voir ci-dessus)

## Mode d'emploi

**Vérifier toujours avant utilisation l'odeur de la suspension.** Dosage direct ou mélanger avec 3 à 5 fois son volume d'eau et laisser gonfler 3 à 6 heures et laisser se déposer. Verser l'eau surnageant et diluer la pâte de Seporit avec moût avant l'ajouter et mélanger. En cas de possibilité d'ajouter seulement directement, agiter le moût avant, puis ajouter Seporit PORE-TEC et reagiter. La séparation des lies de colle s'effectue, soit avant, soit après la fermentation, mais une séparation des mucilages avant la fermentation rend, en générale, des avantages au goût. Grâce au pauvre teneur en fer, la teneur en fer du vin n'augmente pratiquement pas pendant la fermentation.

## Stockage

Seporit PORE-TEC est un adsorbant hautement puissant et très sensible à l'humidité et aux odeurs étrangères. Protéger la donc des odeurs étrangères et de l'humidité. Les sachets entamés doivent immédiatement être refermés hermétiquement. Pour stockage ou application inadéquate, aucune responsabilité ne peut être prise en charge.

**Bentonite pour  
moûts, granulé  
granulée par  
procédé PORE-  
TECnologie**