

ACETI BENT

**Montmorillonite
spécialement activée
Collage des vinaigres
à forte teneur en protéines
Traitement avant filtration**

CARACTERISTIQUES

ACETIBENT est une colle de type bentonite mais possédant un pouvoir de clarification et d'adsorption des protéines tout à fait exceptionnel.

ACETIBENT peut être employée dans les conditions normales d'utilisation des bentonites mais à des doses beaucoup plus faibles : 20 g/hL à 50 g/hL.

ACETIBENT s'emploie principalement sur des vinaigres de cidres ou de vins blancs difficiles à traiter, pour lesquels un traitement efficace avec une bentonite classique nécessite des doses élevées.

ACETIBENT donne d'excellents résultats pour les vinaigres difficiles à filtrer chargés en matières organiques.

DOSES D'EMPLOI

- Doses moyennes d'utilisation : 20 à 50 g/hL.
- 20 g/hL est une dose minimale pour des vinaigres déjà limpides ou peu chargés en protéines.
- Il est possible de dépasser la dose de 50 g/hL pour des vinaigres très difficiles à clarifier.
- Conséquence de sa grande efficacité, le traitement avec **ACETIBENT** produit un volume de lies non négligeable. Prévoir un volume de lies de 4% environ, pour un traitement à 20 g/hL et pour un temps de sédimentation d'au moins 4 jours.

MODES D'EMPLOI

- Faire tomber **ACETIBENT** en pluie sur de l'eau maintenue en agitation (1kg pour 25 à 30L d'eau).
- Agiter à nouveau après 1h à 2h de repos.
- Laisser gonfler durant 12h à 24h (délai minimum : 4h).
- Introduire rapidement et énergiquement cette suspension à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un **DOSACOL** (raccord de collage) soit au cours d'un transvasement, soit au cours d'un remontage.
- La réussite d'un collage dépend du gonflement et du mode d'incorporation de la colle.
- Laisser de préférence les lies se tasser pendant quelques jours avant d'effectuer un soutirage ou une filtration.
- Les lies peuvent être reprises et filtrées afin d'en réduire le volume.
- Pour usage en vinaigrerie. Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

- Sac de 25kg

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