

# PERFORMA

## Bentonite sodique activée de haute qualité

### CARACTERISTIQUES

Sélectionnée parmi les bentonites naturelles les plus pures, **PERFORMA** répond aux exigences les plus contraignantes en matière de contact alimentaire et de stabilité.

Son domaine d'application traditionnel concerne des produits haut de gamme et s'étend de la formulation de cosmétiques jusqu'à l'usage pharmaceutique.

- Surface d'adsorption très développée : de 500 à 800 m<sup>2</sup>/g selon le milieu de suspension.
- Large plage d'activité non affectée par les variations de pH et de température.
- Grande affinité envers les protéines instables des vins y compris les fractions de faible poids moléculaire.

*La capacité d'adsorption sélective de **PERFORMA** permet de réduire considérablement les doses d'emploi et de ne pas affecter les qualités aromatiques des vins.*

Néanmoins en cas d'utilisation sur moût, il est impératif de vérifier la non-présence de glucanes et/ou pectines car ces molécules très chargées réagissent très vite avec la **PERFORMA** ce qui affecte sa capacité à éliminer les protéines instables.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Stabilisation protéique
- Elimination de la matière colorante instable
- Détachage des moûts et des vins blancs

### APPLICATIONS

- Pour les vins riches en protéines instables

### DOSE D'EMPLOI

Doses d'utilisation normale : de 5 à 50 g/hL à définir par un essai préalable en laboratoire. En cas de forte instabilité protéique des doses supérieures pourront être nécessaires.

Pour les doses importantes, il est indispensable d'effectuer l'opération en deux additions distinctes à 24 ou 48 heures d'intervalles après soutirage.

### MODE D'EMPLOI

Réaliser une suspension de **PERFORMA** à 5 % dans de l'eau déminéralisée à température ambiante. En effet, la présence de minéraux dans l'eau de réhydratation limite la capacité de gonflement de la bentonite et par conséquent diminue son efficacité. Ne jamais réhydrater la bentonite dans le vin.

- Utiliser de préférence un agitateur à pales à rotation rapide (mixeur), ajouter lentement en saupoudrant **PERFORMA** dans l'eau en agitation ; prolonger l'agitation pendant 15 mn.
- Laisser reposer durant 30 min à 3 heures (pas plus sous risque de diminuer l'efficacité de la bentonite) ;

- Agiter à nouveau avant utilisation ;
- Incorporer au vin en mouvement par une pompe doseuse ou un système de Venturi ;
- Quelques minutes tout au plus, sont nécessaires à la **PERFORMA** pour éliminer les protéines dès lors que celle-ci est bien homogénéisée dans le vin.

**ATTENTION** : L'efficacité optimale de **PERFORMA** dépend de la technique de préparation.

**Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### CONDITIONNEMENT

---

Sacs de 1 kg, 5 kg et 10 Kg

### 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.*