

BENTONITE S

Montmorillonite sodica

CARATTERISTICHE

La **Bentonite S** è una montmorillonite di elevatissima purezza.

La sua formulazione allo stato liquido è stata sviluppata per facilitare la realizzazione di prove per determinare, con l'utilizzo di ImmunoTest^{TT}, la quantità ottimale di bentonite S da aggiungere per stabilizzare un vino, nei confronti delle casse proteiche.

MODALITÀ D'USO

La concentrazione in soluzione di Bentonite S è tale che, per aggiungere 10 g/hl di bentonite, occorre aggiungere il volume della soluzione, prelevato grazie alla micropipetta in dotazione (cioè 40 µl), in una provetta contenente 4 ml di vino (provette fornite nel kit ImmunoTest^{TT} da 10 strisce).

Realizzazione della gamma di Bentonite S

- Determinare il numero di provette necessarie per realizzare la gamma di bentonite. Si possono realizzare fino a 6 punti di gamma su una striscia ImmunoTest^{TT}.
- Versare 4mL di vino nelle provette e aggiungere i volumi della soluzione di Bentonite S, prelevati con la micropipetta fornita, secondo i punti di gamma da realizzare (10 g/hL : 40µL, 20 g/hL : 80 µL, 30 g/hL : 120 µL, 40 g/hL : 160 µL ...).
- Richiudere la provetta e capovolgerla 2 volte per omogeneizzare.
- Lasciare sedimentare per almeno 12 ore.
- Prelevare il surnatante ed analizzarlo con ImmunoTest^{TT}.

CONFEZIONAMENTO

Bentonite S liquida, in confezione da 150 ml.

CONSERVAZIONE

Conservare ancora sigillata in un luogo secco ed esente da odori ad una temperatura massima di 20°C.

CONFORME AL CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.