

# PERFORMA

---

## Bentonita sódica activada de alta calidad

### CARACTERÍSTICAS

---

Seleccionada entre las bentonitas naturales más puras, **PERFORMA** responde a las exigencias más estrictas en términos de contacto alimentario y de estabilidad.

Su campo de aplicación tradicional concierne los productos de gama alta y se extiende desde la formulación de cosméticos hasta el uso en la industria farmacéutica.

- Superficie de adsorción muy desarrollada: 500 a 800 m<sup>2</sup>/g según el medio de resuspensión.
- Rango de actividad amplio, no afectado por las variaciones de pH y de temperatura.
- Gran afinidad por las proteínas inestables del vino, incluidas las fracciones de baja masa molecular.

*La capacidad de adsorción selectiva de **PERFORMA** permite reducir considerablemente la dosis, sin alterar la calidad aromática del vino.*

No obstante, en caso de utilización en el mosto, es imperativo verificar la no presencia de glucanos y/o pectinas ya que estas moléculas muy cargadas reaccionan muy rápidamente con **PERFORMA**, lo que afecta su capacidad para eliminar proteínas inestables.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

Su aplicación enológica concierne a los productos de alta gama para la:

- Estabilización proteica.
- Eliminación de la materia colorante inestable.
- Eliminación de tonos pardos en mostos y vinos blancos.

### APLICACIONES

---

- Utilización en vinos con una concentración elevada de proteínas inestables.

### DOSIS

---

Dosis normales de uso: 5 a 10 g/hL. Determinar mediante pruebas previas en el laboratorio. En caso de alta inestabilidad proteica, pueden ser necesarias dosis más altas.

Por encima de 10 g/hl, para una mejor eliminación de las proteínas es indispensable realizar la operación en dos aportes distintos, con un intervalo de 24 o 48 horas de diferencia después de trasiego.

### MODO DE EMPLEO

---

Realizar una suspensión de **PERFORMA** al 5 % en agua desmineralizada a temperatura ambiente. De hecho, la presencia de minerales en el agua de rehidratación limita la capacidad de hinchamiento de la bentonita y, por lo tanto, disminuye su efectividad. Nunca rehidrate la bentonita en el vino.

- Utilizar preferiblemente un agitador con palas de rotación rápida (mezclador). Espolvorear lentamente **PERFORMA** en el agua agitada y mantener la agitación durante 15 min.

- Dejar reposar 3 a 6 horas (no más, a riesgo de reducir la efectividad de la bentonita).
- Agitar nuevamente antes de utilizar.
- Añadir al vino en movimiento, con una bomba dosificadora o un sistema Venturi.
- Si la dosis de **PERFORMA** no es superior a 8 g/hL, se puede realizar una centrifugación transcurrida 1 hora de su adicción.
- El **PERFORMA** tarda unos minutos como máximo en eliminar las proteínas tan pronto como esté bien homogeneizado en el vino.

ATENCIÓN: una eficacia óptima de **PERFORMA** depende de la técnica de preparación.

#### **Precauciones de uso:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

### **PRESENTACIÓN**

---

Bolsa de 1 kg.

Sacos de 5 kg y 10 kg.

### **CONSERVACIÓN**

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*