

# NaCalit® PORE-TEC

**Bentonita alimentaria sódica/cálcica granulada de calidad premium de rápida disolución.**

**NaCalit PORE-TEC** es una bentonita sódica/cálcica granulada desarrollada para el tratamiento óptimo de bebidas premium con elevados requisitos de calidad. Los jugos de frutas, el mosto de uva y el vino se estabilizan mediante la adsorción de proteínas y otros coloides responsables de la turbidez. NaCalit® PORE-TEC puede utilizarse combinado con sílice coloidal y agentes de clarificación que contienen proteínas (Littofresh) para favorecer la floculación y la clarificación en sí. También adsorbe algunos taninos y otros componentes que son perjudiciales para las cualidades sensoriales.

La bentonita a base de sodio/calcio es admitida para el tratamiento de bebidas y su pureza corresponde a los actuales requerimientos legales vigentes. La pureza y calidad es comprobada en laboratorios especializados.

## Sustentabilidad y objetivos del tratamiento

Gracias a haber conseguido en NaCalit granulación uniforme, el proceso de hidratación y solubilidad es sorprendentemente fácil. Con lo que logramos una reducción drásticamente del tiempo y el esfuerzo necesarios para la preparación previa al agregado de la bentonita.

Su estructura porosa y esponjosa, permite obtener una absorción más intensa y selectiva de la albúmina y coloides, mejorando los procesos de floculación, absorción y clarificación, con un alto poder de compactación y desproteinizante, incluso con valores de pH altos.

Puedo utilizarse no sólo en vino, sino también en bebidas con valores pH relativamente altos, es decir con una acidez total baja.

## Resumen de ventajas

- Alta absorción de proteínas, coloides y sustancias indeseables
- De fácil hidratación y disolución
- Menor dosis relativa con otras bentonitas
- Preservación óptima del color y aroma
- Reacción rápida
- Rápida y eficiente compactación
- Niveles de Hierro mínimo
- Mejora la filtración posterior

## Beneficio

- Ampliación de efectos de estabilización
- Rapidez y eficiencia
- Optimización económica
- Calidad y estabilización final
- Rapidez y eficiencia
- Rapidez y eficiencia
- Estabilidad ante oxidaciones
- Rapidez y eficiencia económica

**“El uso de NaCalit mejora los procesos de floculación, absorción y clarificación, con un alto poder muy eficiente.”**

## Dosificación

Valor indicativo de aplicación de 50 a 250 gr/hl.

El efecto estabilizante frente a los enturbiamientos coloidales depende de la cantidad dosificada y del valor del pH. Por lo general valores de pH elevados requieren dosificaciones de bentonita mayores.

Recomendamos por lo tanto la realización de ensayos previos.

Producto	Dosis (g/hl)
Zumo de manzana	50 - 150
Zumos coloreados	100 - 250
Vino de frutas	50 - 150
Mosto	50 - 150
Vino	50 - 200

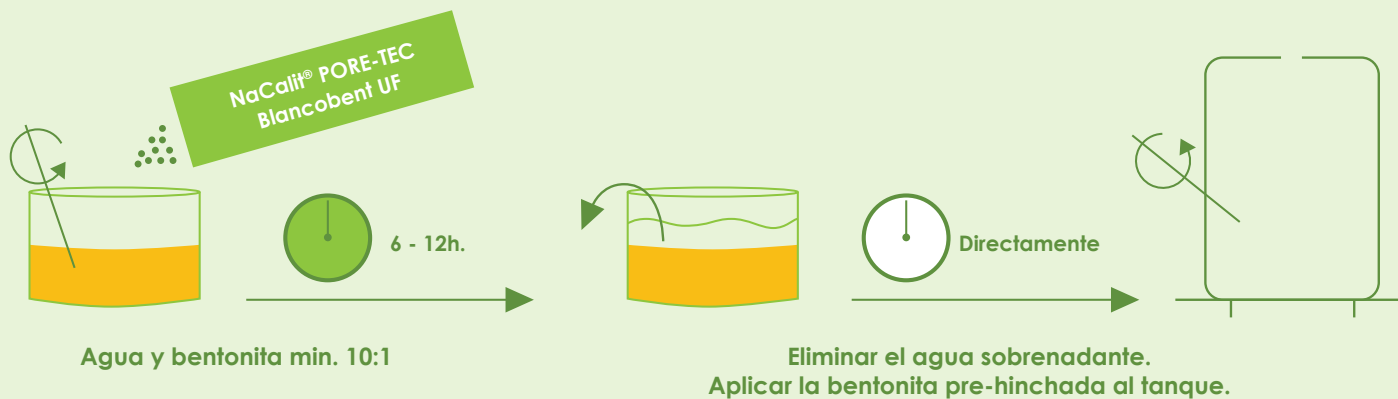
## Aplicación



Antes de usar, comprobar que esté libre de olores malos ya que las bentonitas son sustancias adsorbtivas, siendo muy sensibles a la humedad y olores extraños.

Añadir lentamente NaCalit PORE-TEC en 5-10 veces su peso de agua y agitar. Dejar que se hinche de 4 a 6 horas, preferiblemente durante 12 horas. Incorporar lentamente la suspensión obtenida al depósito mediante remontado asegurando una buena homogeneización.

## Preparación de bentonita



## Almacenamiento y Conservación

Preservar siempre de influencias de olores extraños y de la humedad. Los paquetes abiertos se deben cerrar herméticamente al instante.

## Presentaciones

Bolsa de 20 Kg