

**Mont-  
morillonite  
sodique**

## Bentonite S

### Poudre ou grains

La **Bentonite S** provient d'un gisement de Montmorillonite d'une très grande pureté, caractérisée par la blancheur de la bentonite, son faible taux de cristobalite, et ses qualités rhéologiques constantes.

#### Caractéristiques :

Humidité :	< 12 %
pH (5 %)	8 – 11
Granulométrie :	75 $\mu$ pour la bentonite poudre 0,5 – 1,7 mm pour la bentonite grain
Taux de gonflement	25 à 27 mL/2g
Pouvoir de déprotéinisation	55 – 65 %

#### Composition minéralogique

Montmorillonite : 80 %

Silice cristalline (Quartz et Cristobalite) < 3 %

Les propriétés de la **Bentonite S** sont directement liées à la configuration des feuillets de silicates et à leur surface de contact particulièrement importante.

#### Applications :

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

**La régularité de la composition et des propriétés de la Bentonite S assure un traitement fiable et reproductible des moûts et des vins.**

#### Mode et doses d'emploi :

La **Bentonite S** se prépare à l'eau : laisser gonfler la quantité nécessaire dans 15 à 20 fois son poids d'eau pendant 1 heure minimum.

Doses d'emploi : de 20 à 80 g/hL pour la poudre, 25 à 100 g/hL pour la bentonite grain, à définir par un essai en laboratoire.

#### Présentation :

Poudre ou grains conditionnés en sachets polyéthylène de 1 et 5 kg ou sacs de 25 kg.

#### Conservation :

Conserver dans un lieu ventilé, à l'abri d'éléments volatils, à 20°C maximum.  
DLUO : 24 mois

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**