



Solución Bentocheck HI83749-20

## Description

La prevención de la neblina o el depósito de proteínas en los vinos embotellados es una preocupación universal y, a menudo, un vino debe estabilizarse antes de embotellar. Clarificar es el proceso de eliminar sustancias que contribuyen a la turbidez uniéndolas mediante adsorción. La arcilla de bentonita es un agente clarificante de uso común en el vino; se carga negativamente y se incorpora al vino como una suspensión o un polvo fino mezclado con agua. La arcilla cargada negativamente se une a las moléculas de proteína cargadas positivamente y esta neutralización permite que las partículas se asienten, transformando la bebida en el color y la claridad deseados. Este proceso también hace que el vino sea más estable, lo que significa que el sabor, el aroma y la apariencia característicos del vino no cambiarán apreciablemente durante el almacenamiento. Sin embargo, es importante que un enólogo sepa exactamente cuánta bentonita agregar; si se agrega en exceso, en realidad puede quitar los colores y sabores característicos.

Al utilizar el HI83749 para medir la turbidez, los enólogos pueden calcular la turbidez inicial antes de agregar la solución Bentocheck HI83749-20. Una vez que la solución prefabricada se agrega a la muestra de vino, se toma una segunda medición de turbidez. Si la segunda lectura de turbidez es menor que la lectura de turbidez inicial más 2, el vino puede considerarse estable. De lo contrario, los enólogos pueden realizar un procedimiento para determinar la cantidad adecuada de bentonita que se debe agregar para estabilizar su vino y verificar con el HI83749.