

PERLIVIN 9 – PERLIVIN 14 PERLIVIN 18 – PERLIVIN 22

Adyuvante de filtración (Perlita expandida). Apta a la filtración de líquidos alimentarios.
Conforme al Reglamento UE nº 2019/934 y al Food Chemical Codex (FCC).

Características físicas

Aspecto	Polvo blanco			
pH (suspensión al 10%)	7 aprox.			
	PERLIVIN 9	PERLIVIN 14	PERLIVIN 18	PERLIVIN 22
Permeabilidad (Da)	0,4	2,8	2,2	4
Densidad de la torta (g/l)	190	200	180	145

Análisis químicos

(% en peso)	PERLIVIN 9 – PERLIVIN 14 – PERLIVIN 18 – PERLIVIN 22
SiO ₂	76,0
Al ₂ O ₃	12,9
Fe ₂ O ₃	0,8
TiO ₂	0,1
CaO	0,8
MgO	0,2
Na ₂ O	3,5
K ₂ O	4,6

Empleo en enología

Propiedades: utilizado para la filtración de los vinos, de los mostos, de lías con ayuda de filtro de tierras, rotatorio o prensa

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 4 años después del envasado (envase no abierto).

Envases

	PERLIVIN 9	PERLIVIN 14	PERLIVIN 18	PERLIVIN 22
Sacos de :	18kg	15kg	12kg	12kg

