

ARGILACT®

Растворимый казеин & Природный натриевый бентонит

Продукт, полученный из коровьего молока, с потенциально аллергенным характером. Использование этого продукта может привести к необходимости маркировки о присутствии аллергенов. Соблюдайте действующие нормы. Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (UE) N° 2019/934.

Физические характеристики

Форма порошок
 Цвет белый или кремовый
 После набухания образует взвесь в воде
 Набухание в воде от 5 до 7 мл/г

Химический анализ

SO ₂	0,5 %	Мышьяк	< 2,5 ppm
pH (10%)	7 ± 0.5	Свинец	< 3,5 ppm
Влажность	< 10%	Ртуть	< 1 ppm
		Железный	< 450 ppm

Применение в виноделии

Назначение: Препарат предназначен для винификации белого сусла, вносится при отстаивании перед брожением или в сусло, осадок в котором уже удален.

Дозировка: От 60 до 100 г/гл для винификации белых вин.
 От 40 до 60 г/гл для винификации розовых вин.

Подготовка к внесению: приготовьте 10% раствор в воде и оставьте набухать в течение 3 часов перед внесением.

- Используйте чистую нейтральную емкость.
- Не смешивайте с другими продуктами.
- Используйте продукт в течение часа после приготовления.

Рекомендации по хранению

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 2 года.

Упаковка

Пакет 1 кг / Мешок 25 кг

