

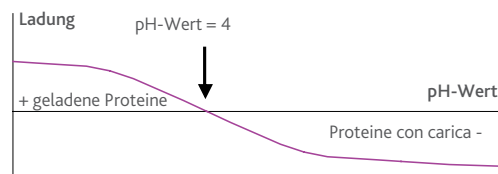
MICROCOL® ALPHA

Natürliches Natrium-Bentonit, mikrogranuliert, mit hoher Eiweißadsorptionskraft, zur Stabilisierung und zur Klärung von Most und Wein bei einem breiten pH-Bereich.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION

MICROCOL® ALPHA ist ein hochreines Bentonit mit blättriger Struktur. In Wasser gelöst bildet es ein mehr oder weniger dickflüssiges Gel mit negativer Oberflächenladung, auf die seine Reaktionsfreudigkeit mit den Proteinen im Wein bei einem breiten pH-Bereich zurückzuführen ist.



ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

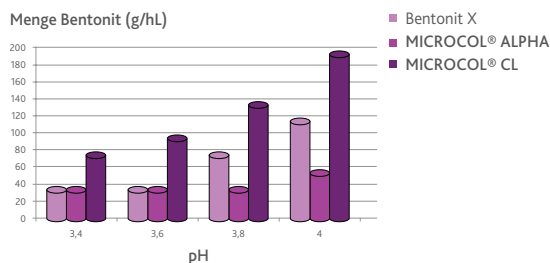
MICROCOL® ALPHA wurde speziell aufgrund folgender Eigenschaften selektiert:

- Hohe Eiweißadsorptionskraft temperaturempfindlicher Proteine bei einem breiten pH-Bereich.
- Auf Dauer stabile Ladung.
- Sehr gut abgesetztes Geläger (*hohes Klärungspotential*).
- Fähigkeit, die aromatische Intensität zu wahren.
- Trägt zur Verbesserung des Glanzes der Weine bei.

VERSUCHSERGEBNISSE

Eiweißentfernung und pH-Wert des Weins

MICROCOL® ALPHA hat selbst bei hohen pH-Werten im Wein eine eiweißstabilisierende Wirkung.

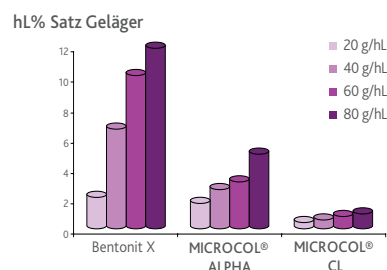


Aromaschutz

Eine Bentonitzugabe hat signifikante Auswirkungen auf die Aromastoffe. Dank MICROCOL® ALPHA wird die Aromaintensität des Weins geschont.

Klärungseigenschaften (Absetzen des Gelägers)

Das Klärungspotential wird durch Evaluierung des Prozentsatzes an gebildetem Geläger nach der Schöpfung gemessen.



LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	granulat	SiO ₂ (richtwert) (%).....	≈ 57
Farbe	hellgrau	Al ₂ O ₃ (richtwert) (%).....	≈ 22
Schüttdichte:			
Abgesetzt (g/cm ³)	≈ 1,2		
Nicht abgesetzt (g/cm ³)	≈ 1		

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

pH-Wert (5%)	4,7 - 10	Natrium (g/kg).....	< 10
Feuchtigkeit (%)	< 5 - 15	Aluminium (g/kg).....	< 2,5
Neutralisierung Zitronensäure (mEq/100 g)	< 250	Blei (ppm).....	< 5
Atembare kristalline Kieselsäure (%)	< 0,3	Quecksilber (ppm)	< 1
Grobpartikel (%)	< 8	Arsen (ppm).....	< 2
Kalzium & Magnesium (mEq/100 g)	< 100	Eisen (ppm).....	< 600

ANWENDUNG

DOSIERUNG

- 10 bis 80 g/hL, je nach Eiweißinstabilität des Weins – siehe Eiweißstabilitätstests.
- Bei jungen Rotweinen können durch den Einsatz von MICROCOL® ALPHA instabile Farbstoffe entfernt werden (5 bis 10 g/hL).

EINSATZ

MICROCOL® ALPHA in der 10-fachen Gewichtsmenge Wasser lösen und 2 Stunden lang kräftig weiterrühren. 12 – 24 Stunden lang quellen lassen. Kräftig rühren, um ein homogenes Präparat zu erzeugen, anschließend in den Tank zugeben und dabei rühren, um eine homogene Durchmischung zu erzielen. Für optimale Ergebnisse beim Vorquellen warmes Wasser (50°C) verwenden.

Mit einem Oenodoseur kann das Bentonit dem Wein unter gleichzeitigem Überpumpen zugegeben werden.

Scannen Sie den QR-Code, um die Durchführungsanleitung für dieses Produkt zu sehen.



EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.
- Bereits geöffnete Verpackung nicht mehr verwenden.

VERPACKUNG

- 1-kg-Beutel.
- 5-kg-Beutel.
- 25-kg-Beutel.

