

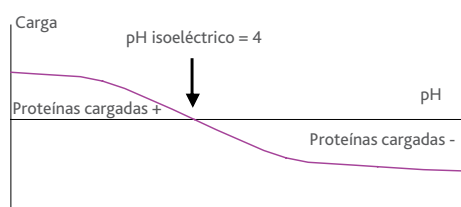
MICROCOL® ALPHA

Bentonita sódica natural, microgranulada, de alta calidad con elevado poder absorbente para la estabilización proteica de mostos y de vinos sobre un amplio espectro de pH.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex.

CARACTERÍSTICAS

MICROCOL® ALPHA es una arcilla del grupo de las montmorillonitas con estructura estratiforme de gran pureza. Disuelta en agua da un gel más o menos espeso en el que las cargas de superficie son negativas. Esto explica la reactividad de la bentonita frente a las proteínas del vino.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS

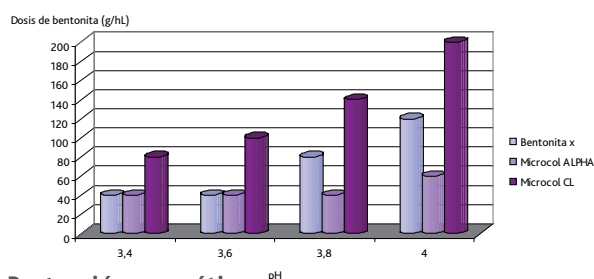
MICROCOL® ALPHA se ha seleccionada específicamente por:

- Sus propiedades estabilizantes frente a las proteínas termosensibles sobre un amplio espectro de pH,
- La estabilidad de la carga en el tiempo,
- El alto poder clarificante y de compactación de los fangos,
- La habilidad de preservar la intensidad aromática del vino,
- La aptitud de mejorar la luminosidad del vino.

RESULTADOS CIENTÍFICOS

Desproteínización y pH de los vinos

MICROCOL® ALPHA asegura una acción estabilizante frente a las proteínas a pH elevados.

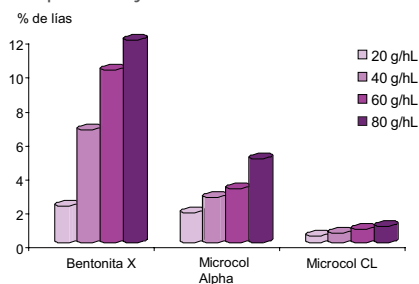


Protección aromática

El efecto del tratamiento con bentonita sobre los compuestos aromáticos es a veces significativo. **MICROCOL® ALPHA** permite preservar los aromas de los vinos.

Poder clarificante

La medida del poder clarificante es efectuada mediante la determinación del porcentaje de lías formadas tras el encolado.



LAFFORT
L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto	granulado	SiO ₂ (valor indicativo)	≈ 57 %
Color	Gris claro	Al ₂ O ₃ (valor indicativo)	≈ 22 %
Densidad aparente:			
• compacta.....	≈ 1,2 g/cm ³		
• No compacta.....	≈ 1,0g/cm ³		

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH a 2%	≈ 8 / ≈ 10	Sodio	< 10 g/kg
Humedad.....	< 15 %	Plomo.....	< 5 ppm
Neutralización A. cítrico.....	< 250 mEq/100g	Mercurio.....	< 1 ppm
Silica cristalina respirable	< 0.3%	Arsénico	< 2 ppm
Partículas gruesas	< 8%	Hierro.....	< 600 ppm
Calcio y magnesio	< 100 mEq/100g	Aluminio	< 2,5 g/kg

PROTOCOLOS DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

- De 10 a 80 g/hL según la cantidad de proteínas responsables de la inestabilidad proteica.

En el caso de vinos tintos jóvenes, la utilización de MICROCOL® ALPHA permite la eliminación de la materia colorante inestable (5 a 10 g/hL).

MODO DE EMPLEO

Disolver **MICROCOL® ALPHA** aproximadamente 10 veces su peso en agua manteniendo una fuerte agitación durante 2 horas. Dejar hidratar durante 12 – 24 horas. Agitar enérgicamente para obtener un preparado homogéneo antes de su adición en el depósito durante un mezclado de homogeneización. Se recomienda el uso de agua caliente (50°C) para optimizar la rehidratación.

El empleo de un **OENODOSEUR** (sistema venturi) permite la inyección en el vino a tratar durante un remontado.

Escanear el código QR para ver el protocolo de la puesta en práctica del producto.



CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.
- Envase abierto pero bien cerrado: 1 mes.

ENVASES

- Bolsa 5 kg, Bolsa de 1 Kg.
- Saco de 25 kg.

