

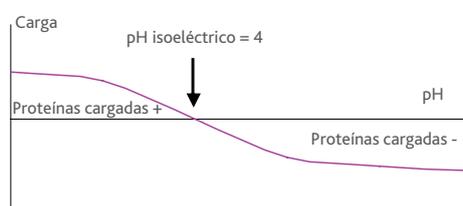
# MICROCOL® ALPHA

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

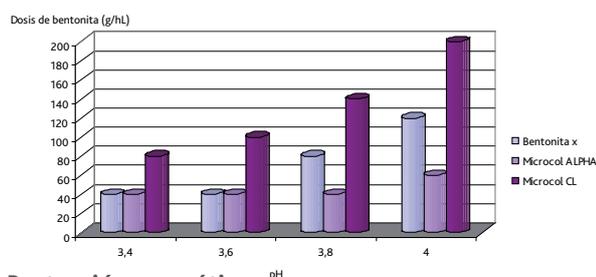
**MICROCOL® ALPHA** se ha seleccionada específicamente por:

- 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.

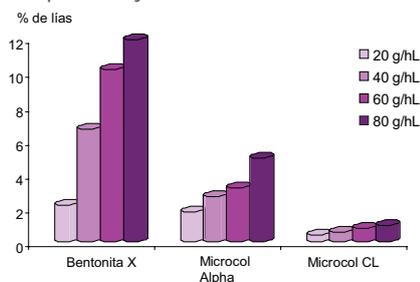


### Protección aromática

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  
Color ..... Gris claro  
Densidad aparente:  
• compacta.....  $\approx 1,2 \text{ g/cm}^3$   
• No compacta.....  $\approx 1,0 \text{ g/cm}^3$

$\text{SiO}_2$  (valor indicativo) .....  $\approx 57 \%$   
 $\text{Al}_2\text{O}_3$  (valor indicativo) .....  $\approx 22 \%$

## ANÁLISIS QUÍMICOS

pH a 2% .....  $\approx 8 / \approx 10$   
Humedad.....  $< 15 \%$   
Neutralización A. cítrico.....  $< 250 \text{ mEq/100g}$   
Silica cristalina respirable .....  $< 0.3\%$   
Partículas gruesas.....  $< 8\%$   
Calcio y magnesio.....  $< 100 \text{ mEq/100g}$

Sodio .....  $< 10 \text{ g/kg}$   
Plomo.....  $< 5 \text{ ppm}$   
Mercurio.....  $< 1 \text{ ppm}$   
Arsénico .....  $< 2 \text{ ppm}$   
Hierro.....  $< 600 \text{ ppm}$   
Aluminio .....  $< 2,5 \text{ g/kg}$

## 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.

