

MICROCOL® FT

Bentonita cálcico-sódica natural, destinada a la estabilización proteica de vinos para su utilización en filtración tangencial.
*Apta para la elaboración de productos destinados a consumo humano directo, dentro del marco de reglamentación enológica.
 Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex.*

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLOGICAS

MICROCOL® FT es una bentonita cálcico-sódica, especialmente desarrollada para la filtración tangencial. De una gran pureza, contiene muy poco sílice cristalino, responsable de la abrasión de las membranas. El tamaño de partículas está delimitado, lo que evita la colmatación de los filtros o tener residuos de micropartículas después de filtración.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto.....	polvo	SiO ₂ (valor indicativo)	≈ 57 %
Color	gris claro	Al ₂ O ₃ (valor indicativo)	≈ 22 %
Densidad aparente:		Tamaño de partículas	<0.1% sobre 45 microns
• compactada.....	≈ 1,2 g/cm ³		
• no compactada.....	≈ 1,0g/cm ³		

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH a 2%.....	≈ 8 / ≈ 10	Sodio	< 10 g/kg
Humedad	< 12 %	Plomo.....	< 4 ppm
Neutralización A.citríco.....	< 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

PROTOCOLO DE EMPLEO

DOSIS DE EMPLEO

- 30 a 80 g/hL, según la inestabilidad proteica de los vinos - referirse a las pruebas de estabilización proteica.

MODO DE EMPLEO

Disolver **MICROCOL® FT** aproximadamente 10 veces su peso en agua manteniendo una fuerte agitación durante 2 horas. Se recomienda el uso de agua caliente (50°C) para optimizar la rehidratación. Dejar hidratar durante 12-24 horas. Agitar enérgicamente para obtener un preparado homogéneo antes de su adición. La bomba dosificadora de adición deber ser colocada antes del filtro tangencial y debe ajustarse en función de 3 parámetros: el rendimiento de la bomba, la concentración de bentonita preparada y la dosis determinada de empleo.

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera de suelo, en el embalaje de origen, a temperatura moderada, en locales secos no susceptibles de comunicar olores. Los sacos y las bolsas una vez abiertos deben ser inmediatamente cerrados herméticamente.
- D.L.U.O. – envase no abierto: 4 años.
- D.L.U.O - envase abierto pero bien cerrado : 1 mes.

ENVASES

Saco de 15 kg.

