

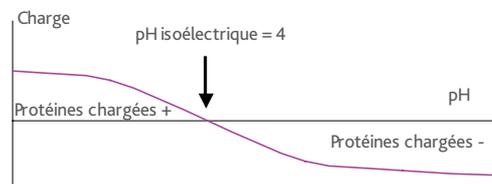
MICROCOL® ALPHA

Bentonite sodique naturelle, microgranulée, à fort pouvoir déprotéinisant, destinée à la stabilisation et à la clarification des moûts et des vins sur un large spectre de pH.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

MICROCOL® ALPHA est une bentonite, à structure en feuillets d'une très grande pureté. En solution dans l'eau, elle donne un gel plus ou moins épais aux charges de surface négatives, responsables de sa réactivité vis-à-vis des protéines du vin sur un large spectre de pH.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

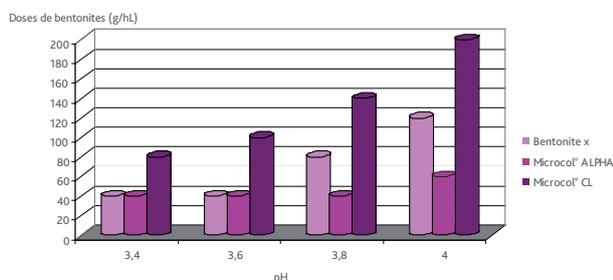
MICROCOL® ALPHA a été spécifiquement sélectionnée pour :

- Son fort pouvoir déprotéinisant vis-à-vis des protéines thermosensibles sur un large spectre de pH.
- Stabilité de la charge dans le temps.
- Son très bon tassement de lies (*pouvoir clarifiant important*).
- Sa capacité à préserver l'intensité aromatique.
- Sa contribution à l'amélioration de la luminosité des vins.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

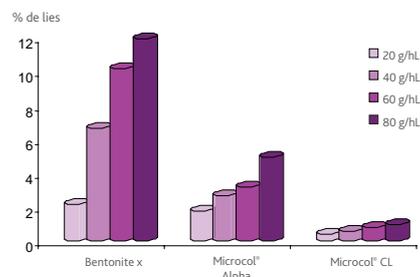
Déprotéinisation et pH des vins

MICROCOL® ALPHA assure une action stabilisante vis-à-vis des protéines même lorsque le pH du vin est élevé.



Pouvoir clarifiant (tassement des lies)

La mesure du pouvoir clarifiant est estimée par le pourcentage de lies formées après collage.



Protection aromatique

L'incidence de l'addition de bentonite sur les composés aromatiques est significative. **MICROCOL® ALPHA** permet de préserver l'intensité aromatique des vins.



LAFFORT
L'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect.....	granulés	SiO ₂ (valeur indicative)	≈ 57 %
Couleur.....	Gris clair	Al ₂ O ₃ (valeur indicative)	≈ 22 %
Densité apparente:			
• tassée.....	≈ 1,2 g/cm ³		
• non tassée	≈ 1,0g/cm ³		

ANALYSES CHIMIQUES

pH à 2%	≈ 8 / ≈ 10	Sodium	< 10 g/kg
Humidité.....	< 15 %	Plomb.....	< 5 ppm
Neutralisation acide citrique.....	< 250 mEq/100g	Mercure.....	< 1 ppm
Silice cristalline respirable.....	< 0.3%	Arsenic.....	< 2 ppm
Grosses particules	< 8%	Fer	< 600 ppm
Calcium & magnésium.....	< 100 mEq/100g	Aluminium	< 2,5 g/kg

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- 10 à 80 g/hL, selon l'instabilité protéique des vins – se référer aux tests de stabilisation protéique.
- **Dans le cas des vins rouges jeunes, l'utilisation de MICROCOL® ALPHA permet l'élimination de la matière colorante instable (5 à 10 g/hL).**

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **MICROCOL® ALPHA** dans environ 10 fois son poids d'eau en maintenant une forte agitation pendant 2 heures. Laisser hydrater 12-24 heures. Agiter énergiquement pour obtenir une préparation homogène avant incorporation dans la cuve au cours d'un brassage d'homogénéisation. L'emploi d'eau chaude (50° C) est recommandé pour optimiser la réhydratation.

L'emploi d'un **CENODOSEUR** permet l'injection dans le vin à traiter lors d'un remontage à la pompe.

Scannez le QR code pour voir le protocole de mise en œuvre du produit.



CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs. Les sacs et poches entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement.
- D.L.U.O. - emballage non entamé : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois.

CONDITIONNEMENT

- Poches de 1 et 5 kg.
- Sac de 25 kg.

