

MICROCOL® FT

Bentonite calco-sodique naturelle, destinée à la stabilisation protéique des vins pendant une filtration tangentielle.

*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 ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

MICROCOL® FT est une bentonite calco-sodique, spécialement développée pour la filtration tangentielle. D'une grande pureté, elle ne contient que très peu de silice cristalline, responsable de l'abrasion des membranes. La taille des particules est particulièrement définie, ce qui évite de colmater les filtres ou d'avoir des résidus de micro-particules après filtration.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect.....	poudre	SiO ₂ (valeur indicative)	≈ 57 %
Couleur	gris clair	Al ₂ O ₃ (valeur indicative)	≈ 22 %
Densité apparente :		Taille des particules.....	<0.1% sur 45 microns
• tassée.....	≈ 1,2 g/cm ³		
• non tassée	≈ 1,0g/cm ³		

ANALYSES CHIMIQUES

pH à 2%.....	≈ 8 / ≈ 10	Sodium	< 10 g/kg
Humidité	< 12 %	Plomb.....	< 4 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

- 30 à 80 g/hL, selon l'instabilité protéique des vins – se référer aux tests de stabilisation protéique.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **MICROCOL® FT** dans l'eau pour obtenir une solution à 10% (100g/L). L'emploi d'eau chaude (50°C) est recommandé pour optimiser la réhydratation. Laisser hydrater 12-24 heures. Agiter énergiquement pour obtenir une préparation homogène avant incorporation dans la cuve au cours d'un brassage d'homogénéisation.

La pompe doseuse permettant l'incorporation est placée sur la ligne avant le filtre tangentiel ; elle est à régler en fonction de 3 paramètres : le débit de la pompe, la concentration de la bentonite préparée et la dose d'emploi déterminée.

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

Sac de 15 kg.

