

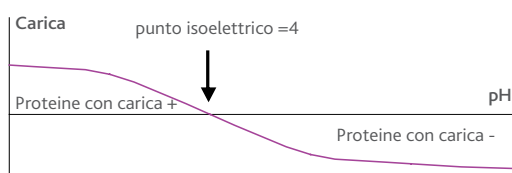
MICROCOL® ALPHA

Bentonite sodica naturale, microgranulata, ad alto potere deproteinizzante, per la stabilizzazione e la chiarifica dei mosti e dei vini in un ampio spettro di pH.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E

MICROCOL® ALPHA è una bentonite sodica con struttura lamellare di elevatissima purezza. In soluzione acquosa forma un gel più o meno denso con cariche superficiali negative, responsabili della sua reattività con le proteine del vino in un ampio intervallo di pH.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE

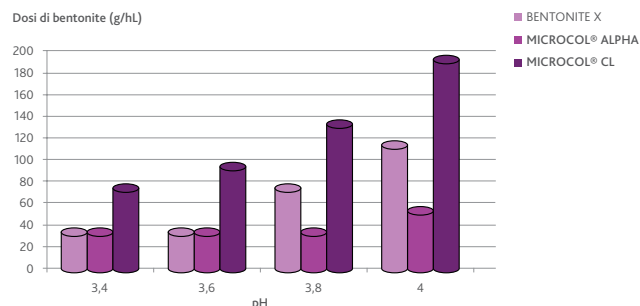
MICROCOL® ALPHA è stata specificamente selezionata per:

- Il forte potere deproteinizzante nei confronti delle proteine termosensibili in un ampio spettro di pH.
- La stabilità della carica nel tempo.
- La buona compattazione delle fecce (*notevole potere chiarificante*).
- La capacità di preservare l'integrità aromatica.
- Il contributo al miglioramento della limpidezza e luminosità dei vini.

RISULTATI SCIENTIFICI

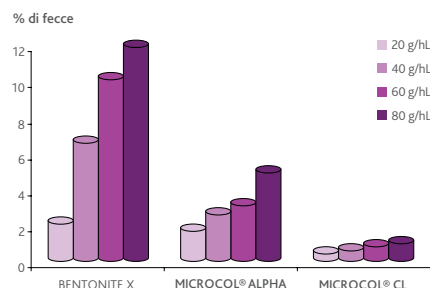
Deproteinizzazione e pH dei vini

MICROCOL® ALPHA assicura un'azione stabilizzante nei confronti delle proteine anche quando il pH del vino è elevato.



Potere chiarificante (compattazione delle fecce)

La stima del potere chiarificante è effettuata misurando la percentuale di fecce formate dopo la chiarifica.



Protezione aromatica

L'effetto dell'aggiunta di bentonite sui composti aromatici può avere un impatto significativo. MICROCOL® ALPHA consente di preservare l'integrità aromatica dei vini.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare
Colore grigio chiaro

Densità apparente:

- Prodotto compattato (g/cm³) ≈ 1,2
- Prodotto non compattato (g/cm³) ≈ 1,0

SiO₂ (valore indicativo) (%) ≈ 57
Al₂O₃ (valore indicativo) (%) ≈ 22

ANALISI CHIMICHE

pH (5%) 4,7/10
Umidità (%) < 5 - 15
Silice cristallina respirabile (%) < 0,3
Particelle grossolane (%) < 8
Neutralizzazione acido citrico (mEq/100 g) < 250
Calcio e magnesio (mEq/100 g) < 100

Sodio (g/kg) < 10
Alluminio (g/kg) < 2,5
Ferro (ppm) < 600
Piombo (ppm) < 5
Arsenico (ppm) < 2
Mercurio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

- Da 10 a 80 g/hL, a seconda dell'instabilità proteica dei vini – fare riferimento ai test di stabilizzazione proteica.
- Nel caso di vini rossi giovani, l'uso di MICROCOL® ALPHA consente l'eliminazione della materia colorante instabile (da 5 a 10 g/hL).

APPLICAZIONE

Disperdere MICROCOL® ALPHA in un volume di acqua pari a circa 10 volte il suo peso mantenendo una forte agitazione per 2 ore. Lasciare idratare per 12 - 24 ore. Agitare vigorosamente per ottenere una preparazione omogenea prima della sua incorporazione nel serbatoio durante un rimontaggio di omogeneizzazione. Si consiglia l'uso di acqua calda (50°C) per ottimizzare la reidratazione. L'uso di un ENODOSATORE permette l'iniezione del prodotto nel vino da trattare durante un rimontaggio.

Scannerizzare il codice QR per accedere al protocollo di applicazione del prodotto.



INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg e 15 kg.
Sacco da 25 kg.

