MICROCOL® FT

Bentonite calcico-sodica naturale per la stabilizzazione proteica durante la filtrazione tangenziale.

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 PROPRIETA' ENOLOGICHE

MICROCOL® FT è una bentonite calcico-sodica specificamente sviluppata per l'uso durante la filtrazione tangenziale. Ad elevatissimo grado di purezza, presenta un contenuto in silice cristallina - responsabile della abrasione delle membrane - estremamente ridotto. Il calibrato dimensionamento delle particelle evita al contempo l'intasamento delle membrane e la presenza di residui di microparticelle nel permeato.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	polvere
Colore	grigio chiaro
SiO_2 (valore indicativo) (%)	≈ 57
Al_2O_3 (valore indicativo) (%)	≈ 22
Taglia delle particelle (%)	< 0.1 su 45 micron

ANALISI CHIMICHE

pH al 5%	5 - 10
Umidità (%)	< 12
Neutralizzazione con acido citrico (mEq/100 g)	< 250
Silice cristallina respirable (%)	< 0,3
Macroparticelle (%)	< 8
Calcio e Magnesio (mEq/100 g)	< 100
Sodio (g/kg)	< 10
Piombo (ppm)	< 4
Mercurio (ppm)	< 1
Arsenico (ppm)	< 2
Ferro (ppm)	< 600
Alluminio (g/kg)	< 2,5

LAFFORT
l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

- Dai 30 agli 80 g/hL (300 - 800 ppm) in funzione dell'instabilità proteica del vino - fare riferimento agli specifici test di stabilizzazione proteica.

APPLICAZIONE

Disperdere il quantitativo di **MICROCOL® FT** in ragione di circa 10 volte il suo peso in acqua. Agitare continuamente ed intensamente per almeno 2 ore. L'uso di acqua calda (50°C) è raccomandato allo scopo di ottimizzare la reidratazione. Lasciar idratare per 12 - 24 ore. Miscelare vigorosamente per ottenere una preparazione omogenea prima dell'incorporazione nella massa, mantenere in agitazione nel corso del dosaggio. Addizionare la bentonite mediante pompa in linea immediatamente a monte del filtro tangenziale. Il flusso del dispositivo di aggiunta in linea va regolato in base alla portata del vino al filtro, alla concentrazione della bentonite preparata ed alla dose di trattamento stabilita.

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

Sacco da 15 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

EC - SP - 10.12.19 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.