

# MICROCOL® FT

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

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato.*

*Conforme al Regolamento CE n° 606/2009 ed al Food Chemical Codex.*

## SPECIFICITA' ED APPLICAZIONI 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 GENERALI

Aspetto.....	polvere	SiO <sub>2</sub> (valore indicativo) .....	≈ 57 %
Colore .....	grigio chiaro	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> (valore indicativo) .....	≈ 22 %
Densità apparente:		Taglia delle particelle.....	<0.1% su 45 micron
• compattata.....	≈ 1,2 g/cm <sup>3</sup>		
• non compattata.....	≈ 1,0 g/cm <sup>3</sup>		

## ANALISI CHIMICA

pH al 2%.....	≈ 8 / ≈ 10	Sodio .....	< 10 g/kg
Umidità .....	< 12 %	Piombo .....	< 4 ppm
Neutralizzazione con acido citrico .....	< 250 mEq/100g	Mercurio .....	< 1 ppm
Silice cristallina respirabile .....	< 0.3%	Arsenico .....	< 2 ppm
Macroparticelle.....	< 8%	Ferro .....	< 600 ppm
Calcio e Magnesio .....	< 100 mEq/100g	Alluminio .....	< 2,5 g/kg

## PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

### 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. Aggiungere 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.

## CONSERVAZIONE

- Conservare nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in un locale a temperatura moderata, al riparo da umidità, inquinanti e da ogni sorta di odori. Fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale) - confezione integra: 4 anni.
- Risigillare ermeticamente e con cura le confezioni non completamente terminate, che sono da utilizzarsi in ogni caso entro la D.L.U. (Data limite per l'Uso) di 1 mese.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco da 15 kg

