

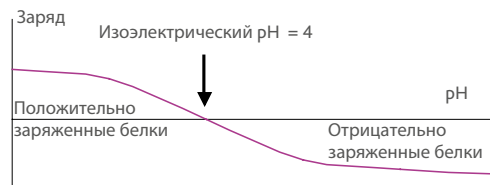
MICROCOL® ALPHA

Натуральный микрогранулированный натриевый бентонит с высокой способностью к адсорбции белков, предназначенный для стабилизации и осветления сула и вина в широком диапазоне pH.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС 2019/934.

ОПИСАНИЕ

MICROCOL® ALPHA это высокоочищенный бентонит, относится к листовой структуре монтмориллонита. При растворении в воде образует довольно густой гель с отрицательным поверхностным зарядом, что объясняет высокую активность бентонита при реакции с белками вина.



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

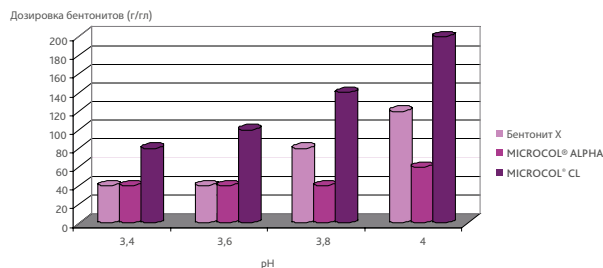
MICROCOL® ALPHA был селекционирован благодаря своим особым энологическим качествам:

- Стабилизация термочувствительных белков в широком диапазоне pH.
- Стабильность заряда с течением времени.
- Способность к осветлению и компактный осадок (высокая степень осветления)
- Сохранение ароматики.
- Сохранение цвета.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

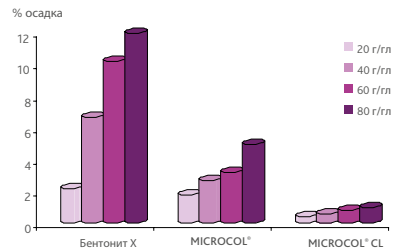
Адсорбция белков и pH вина

MICROCOL® ALPHA обеспечивает стабилизирующее действие в отношении белков даже при высоком pH вина.



Осветляющая способность (компактность осадка)

Осветляющая способность оценивается по проценту гущи, образовавшейся после оклейки.



Сохранение ароматики

Обработка бентонитом может значительно повлиять на ароматические вещества. **MICROCOL® ALPHA** сохраняет ароматику вина.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	гранулы	SiO ₂ (ориентировочное значение) (%)	≈ 57	
Цвет	светло-серый	Al ₂ O ₃ (ориентировочное значение) (%)	≈ 22	
Насыпная плотность:				
• в утрамбованном виде (г/см ³)				≈ 1.2
• в неутрамбованном виде (г/см ³)				≈ 1.0

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

pH (5%)	4.7/10	Натрий (г/кг)	< 10
Влажность (%)	< 5- 15	Свинец (ppm)	< 5
Нейтрализация лимонной кислоты (mEq/100 г) ...	< 250	Ртуть (ppm)	< 1
Вдыхаемый кристаллический кремний (%)	< 0.3	Мышьяк (ppm)	< 2
Крупные частицы (%)	< 8	Железо (ppm)	< 600
Кальций & магний (mEq/100 г)	< 100	Алюминий (г/кг)	< 2.5

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ДОЗИРОВКА

- От 10 до 80 г/гЛ, в зависимости от степени белковой нестабильности вин – дозировки для обработки рекомендуется определять путём предварительных лабораторных тестов на белковую стабильность
- Обработка молодых красных вин с помощью **MICROCOL® ALPHA** (в дозировке от 5 до 10 г/гЛ) позволяет устранить нестабильные красящие вещества.

ПРИМЕНЕНИЕ

Растворите **MICROCOL® ALPHA** в 10кратном объеме воды, тщательно и непрерывно перемешивая в течение 2 часов. Оставьте набухать на 12-24 ч. Перед применением интенсивно перемешайте до получения однородного раствора. Вносите в емкость также в процессе перемешивания. Для оптимизации регидратации, рекомендуется использовать горячую воду (50° C). Использование **CENODOSEUR** позволяет провести оклейку в потоке. Отсканируйте QR-код для ознакомления с протоколом оклейки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 4 года.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг и 5 кг.
Мешок 25 кг.

