
ARGILACT®

Caseinato de potasio y Bentonita de sodio natural.

Sustancia derivada de leche de vaca que presenta un carácter potencialmente alergénico. La utilización de este producto puede provocar un etiquetado "alérgeno". Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología.

Conforme al Reglamento (UE) n° 2019/934.

Características físicas

Aspecto.....polvo fino
 Coloramarillo pálido
 Forma una suspensión en el agua después de inflamamiento
 Inflamamiento en el agua 5 - 7 mL / g

Análisis químicos

SO ₂	0,5 %	Arsénico.....	< 2,5 ppm
pH (10%).....	7 ±1	Plomo	< 4 ppm
Humedad	< 12%	Mercurio	< 1 ppm
		Hierro.....	< 460 ppm

Empleo en enología

Propiedades: vinificación en blanco, al desfangado o sobre mosto claro.

Dosis de empleo: 60 - 100 g / hL para las vinificaciones de los vinos blancos.
 40 - 60 g / hL para las vinificaciones de los vinos rosados.

Preparación: dejar hinchar en agua una solución al 10 % durante 3 horas antes del uso.

Nota :

- _Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- _No mezclar con otros productos.
- _Usar el producto dentro de 1 hora después de su preparación.
- _No utilizar paquetes abiertos.

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto) : 2 años.

Envase

Bolsa de 1 kg / Sacos de 25 kg.

