

# DIATOMYL P00, P0, P2, P4, P5 y P6

*Coadyuvantes de filtración (diatomeas, kieselghur, tierras infusorias. Apto para la filtración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) n°2019/934 y al Food Chemical Codex (FCC).*

## Características físicas

	P00	P0	P2	P4	P5	P6
Color	Blanco	Blanco	Blanco	Rosa	Rosa	Rosa oscuro
Permeabilidad (Darcies)	4,50 ± 1,0	3,15 ± 0,5	1,20 ± 0,25	0,20 ± 0,12	0,08 ± 0,03	0,05 ± 0,02
Densidad EBC (g/L)	411	385	390	432	390	385
Densidad húmeda med (g/L)	381	370	359	352	314	333

## Análisis medios

	P00	P0	P2	P4	P5	P6
SiO <sub>2</sub> (%)	91,10	91,10	91,70	89,80	92,80	92,80
Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> (%)	3,03	3,03	2,78	3,76	3,19	3,19
Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> (%)	1,59	1,59	1,81	1,84	1,73	1,73
TiO <sub>2</sub> (%)	0,47	0,47	0,44	0,63	0,51	0,51
CaO (%)	0,46	0,46	0,43	0,50	0,47	0,47
MgO (%)	0,32	0,32	0,31	0,35	0,27	0,27
Na <sub>2</sub> O (%)	2,30	2,30	2,09	1,88	0,22	0,22
K <sub>2</sub> O (%)	0,23	0,23	0,37	0,18	0,14	0,14
Perdida de fuego (%)	0,20	0,20	0,20	0,50	0,30	0,30

## Análisis químicos

Humedad .....	<1%
pH a 10%	
• Diatomeas rosas.....	5 a 7,5
• Diatomeas blancos .....	6 à 10,5
Plomo .....	< 5 ppm
Hierro .....	< 300 ppm
Mercurio .....	< 1 ppm
Arsénico.....	< 3 ppm
Soluble en los ácidos diluidos .....	< 2 %



## LAFFORT

*l'œnologie par nature*

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX  
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50  
www.laffort.com

## Granulometría (valores medios)

---

	P00	P0	P2	P4	P5	P6
Retención > 600 µmesh (%)	rastro	rastro	rastro	rastro	rastro	rastro
Retención >106 µmesh (%)	26	14,5	6,1	2,4	3,5	4,0
Retención < 45 µmesh (%)	55	40	25	10	10	10,5
10% de partículas inf. (µm)	20,6	16,9	11,8	9	8,7	5,3
50% de partículas inf. (µm)	65,45	50,2	32,6	22,4	22,7	8,1
90% de partículas inf. (µm)	172,4	124,2	84,2	56	58,9	48,9

## Empleo en enología

---

Propiedades:

Utilizado para la filtración de mostos, burbas, lías, vinos en filtro de aluvinado continuo, filtro prensa y filtros rotativos

Apto para la filtración de bebidas, mostos de frutas así como salmueras de queserías.

## 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): 4 años después del envasado (envase no abierto).

## Envases

---

Saco de 25 Kg

