

MICROCOL® CL-G

Bentonita natural cálcica.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) nº2019/934.

Características físicas

Aspecto..... granulado de tamaño pequeño
 Colorámbar claro
 Densidad aparente.....2.6 g/cm³

Análisis químicos

pH al 5%..... 6,5 – 8,5	Plomo < 5 ppm
Humedad..... 5 – 15%	Arsénico < 2 ppm
Calcio & Magnesio..... < 100 mEq/100g	Hierro < 600 ppm
Sodio < 10 g/kg	

Empleo en enología

Propiedades: clarificación y estabilización de los vinos

Dosis de empleo: 20 a 100 g/hL

Preparación: disolver 10 – 15 veces su peso en agua agitando durante dos horas (ver circular y etiqueta)

Nota:

- Utilizar un recipiente limpio e inerte
- No mezclar con otros productos
- Usar el producto dentro de las 12 horas de su preparación

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. No utilizar envases abiertos.

Fecha de consumo preferente: 2 años después del envasado (envase no abierto).

Envase

Bolsa de 15 Kg / 20 kg



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