

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 (CE) n°606/2009 y al Codex Enológico del OIV.

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..... < 15%	Arsénico < 2 ppm
Calcio & Magnesio..... < 100 mEq/100g	Hierro < 600 ppm
Sodio..... < 0.5%	

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

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

- Conservar fuera de la humedad, de contaminantes y de todas las fuentes de olores extranjeras. Los paquetes o bolsas deben ser cerrados herméticamente.
- Fecha de uso optima: **2 años después del envasado (envase no abierto)**
- Envase abierto: 1 mes, pero bien cerrado

Envases

Bolsa de 15 Kg / 20 kg

