

MICROCOL® "E" POLVO

100% Bentonita sódica activada.

Apta 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 del producto polvo
Color blanco-beige

Análisis químicos

Humedad	5 -15%	Aluminio	< 2,5 g/kg
pH (5%).....	4,7-10,0	Calcio+Magnesio.....	< 100 meq/100g
Plomo	< 5 ppm	Test de hinchamiento.....	> 10 ml/g
Mercurio.....	< 1 ppm	Desproteínización	> 50 %
Arsénico.....	< 2 ppm	Neutralización ácido cítrico..	< 250 mEq/100g
Hierro.....	< 600 ppm	Sílice cristalino respirable	< 0.3%
Sodio.....	< 35 g/Kg	Partículas gruesas	< 8%

Empleo en enología

Propiedades: agente de floculación, clarificación y estabilización de los vinos.

Dosis de empleo: 10 a 80 g/hL (referirse a los resultados de los test de estabilidad proteica realizados).

Preparación: Disolver MICROCOL E POLVO aproximadamente 10 veces su peso en agua manteniendo una fuerte agitación durante 2 horas. Dejar hidratar durante 12 – 24 horas. Agitar energicamente para obtener un preparado homogéneo antes de su adición en el depósito durante un mezclado de homogeneización. Se recomienda el uso de agua caliente (50°C) para optimizar la rehidratación..

Nota:

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos.

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

Envase

Saco de 25 kg.

