
MICROSOL AF

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
 Color..... beige claro

Análisis Químicos

Humedad < 10%
 pH (2%)..... 8-11
 Arsénico..... < 2.5 ppm
 Plomo < 3.5 ppm
 Mercurio..... < 1 ppm

Empleo en Enología

Propiedades: absorbe sustancias inhibitoras de la fermentación.

Dosis de empleo: en mostos: 35-100 g/hL

Preparación:

- Disolver MICROSOL AF en 10 veces su peso en agua agitando (no prepararlo nunca directamente en el mosto o en el vino). Se recomienda dejar hinchar la solución durante 1 o 2 horas antes de su uso.
- Introducir en el mosto antes de la adición de las levaduras o en el vino mezclando enérgicamente para una difusión rápida y homogénea.
- La solución de MICROSOL AF así preparada debe ser utilizada el mismo día de la preparación, no se debe conservar la solución.

Nota:

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos y 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. No utilizar envases abiertos.
 Fecha de consumo preferente: 5 años (envase no abierto).

Envases

Saco de 10 kg

