TURBICEL

Celulosa microcristalina *altamente purificada* $(C_6H_{10}O_5)n$ *- de soporte especifico.*
Apto para el contacto con líquidos alimentarios. Conforme al reglamento UE n°2019/934

Características físicas

Aspecto ..... Polvo
Color ..... Blanco
Olor ..... Inodoro

Análisis químicos

Pureza ..... **> 97 %**
pH ..... **5 – 7,5**
Cenizas ..... **< 0,1%**
Almidón ..... **Ausencia**
Plomo ..... **< 2 ppm**
Mercurio ..... **<1 ppm**
Arsénico ..... **< 1 ppm**
Hierro ..... **< 10 ppm**
Cadmio ..... **< 1 ppm**

Empleo en enología

Propiedades: favorece la fermentación de jugos blancos claros.

Dosis de empleo: 20-50 g/hL

Preparación: Diluir 10 veces su peso en agua o mosto.

Nota:

- Usa un recipiente limpio e inerte.
- Usa el producto dentro de las 6 horas siguientes a su preparación.
- No utilizar un producto abierto.

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

Bolsa de 5 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