ARGILACT®

Caséinate de potassium & Bentonite sodique naturelle.
Substance issue de lait de vache présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ». Se conformer à la réglementation en vigueur. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) n° 2019/934.

Caractéristiques physiques

Aspect ..... poudre
Couleur ..... blanche à crème
Forme une suspension dans l'eau après gonflement
Gonflement dans l'eau ..... 5 à 7 mL/g

Analyses chimiques

SO2 ..... 0,5 %
pH (10%) ..... 7 ± 1
Humidité ..... < 12%

Arsenic ..... < 2,5 ppm
Plomb ..... < 4 ppm
Mercure ..... < 1 ppm
Fer ..... < 460 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : Vinification en blanc, au débourbage ou sur moût clair.

Dose d'emploi : 60 à 100 g/hL pour les vinifications en vins blancs.
40 à 60 g/hL pour les vinifications en rosés.

Préparation : laisser gonfler une solution à 10% dans l'eau durant 3 heures avant utilisation.

- Utiliser un récipient propre et inerte.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation.

Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans

Conditionnement

Sachet 1 kg / Sac de 25 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.comSY