

ARGILACT®

Caséine alimentaire solubilisée & Montmorillonite calcique activée.

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 CE n° 606/2009.

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

SO ₂	0,5 %	Arsenic	< 2,5 ppm
pH (10%)	9 ± 1	Plomb	< 3 ppm
Humidité	< 12%	Mercure	< 1 ppm
Potassium	4 %	Métaux lourds.....	< 11 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : Vinification en blanc, au débouillage 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.

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.) : 2 ans

Conditionnement

Sachet 1 kg / Sac de 25 kg



LAFFORT
l'œnologie par nature