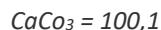


CARBONATE DE CALCIUM

E170



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° 2109/934

Caractéristiques physiques

Aspect..... Poudre cristalline fine
Couleur..... blanche

Analyses chimiques

Pureté (CaCO ₃).....	> 98%	Cuivre	< 100ppm
Perte à la dessiccation.....	< 2%	Chrome.....	< 100ppm
Matières insolubles dans l'acide.....	< 0.2%	Cadmium	< 1ppm
Solubilité dans l'eau	Insoluble	Zinc.....	< 100ppm
Baryum	Absence	Plomb	< 2 ppm
Magnésium, sels de magnésium et sels basiques	< 1%	Mercuré.....	< 1ppm
Fer.....	< 300ppm	Arsenic.....	< 3ppm
Antimoine.....	< 100ppm	Sodium	< 500ppm
		Fluorure.....	< 50ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : Désacidification des moûts et des vins.

Dose d'emploi : 100 g/hL élimine 1g/L d'acidité exprimée en acide sulfurique.

Préparation : Incorporer directement dans le vin avec agitation ou remontage.

Réglementation UE: Produit soumis à la réglementation. Se conformer à la législation en vigueur.

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 : 4 ans

Conditionnement

Sac de 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature