

CARBONATE DE CALCIUM

E170

$\text{CaCO}_3 = 100,1$

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 cristalline fine
Couleur	blanche
Solubilité	soluble dans l'eau
Densité apparente.....	env. 0,5
Granulométrie :	
< 20 µm.....	99,9 %
< 8,5 µm.....	99 %
< 6 µm.....	90 %
< 4 µm.....	75 %
< 1 µm.....	25 %

Analyses chimiques

Humidité	2 %	SiO_2	0,02 %
Cendres.....	66 %	Fe_2O_3	0,008 %
CaCO_3	> 98 %	Al_2O_3	0,01 %
MgCO_3	< 1 %	Plomb	< 2 ppm

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 C.E : Produit soumis à la réglementation. Se conformer à la législation en vigueur.

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
- DLUO : 4 ans
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois

Conditionnement

Sachet de 1 / Sac de 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature