

MICROCOL POWDRE

Bentonite sodique naturelle en poudre. 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 et au Food Chemical Codex V.

Caractéristiques générales

Aspect	Poudre fine
Couleur	beige clair
Densité apparente : tassée	1,2 g/cm ³ env.
Densité apparente : non tassée.....	1,0 g/cm ³ env.
SiO ₂ (valeur indicative)	57 %
env.	
Al ₂ O ₃ (valeur indicative)	19 % env.

Analyses chimiques

pH à 2%.....	10 env.	Calcium & magnésium.....	< 100 meq/100g
Humidité	< 12 %	Sodium	< 10 g/kg
Neutralisation acide citrique	< 2,5 eq/kg	Plomb.....	< 4 ppm
Absorption du bleu de méthylène.....	300	Mercuré	< 1 ppm
mg/100g		Arsenic.....	< 2 ppm
Grosses particules.....	< 8%	Fer	< 600 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : Agent de floculation ; clarification et stabilisation des vins.

Dose d'emploi : 40 à 100 g/hL, selon la teneur en protéines des vins – se référer aux tests de stabilisation protéique.

Préparation :

- Délayer énergiquement et laisser gonfler à l'eau avant l'emploi (solution à 5 % ; voir fiche commerciale et étiquetage)
- Utiliser un récipient propre et inerte
- Ne pas mélanger avec d'autres produits
- Employer le produit dans les 12 heures 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. - emballage non entamé) : **4 ans après le conditionnement**
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois

Conditionnement

Sachet de 1 et 5kg / Sac de 25kg



LAFFORT

l'œnologie par nature