TURBICEL

Cellulose microcristalline hautement purifiée ($(C_6H_{10}O_5)n$ - Spécifique de l'effet support.
Apte au contact avec les liquides alimentaires. Conforme au règlement (UE) n° 2019/934.

Caractéristiques physiques

Aspect ..... poudre
Couleur ..... blanc
Odeur ..... inodore

Analyse type

Pureté	**> 97 %**	Mercure	**< 1 ppm**
pH	**5 – 7,5**	Arsenic	**< 1 ppm**
Cendres	**< 0,1%**	Fer	**< 10 ppm**
Amidon	**Abs**	Cadmium	**< 1 ppm**
Plomb	**< 2 ppm**		

Emploi en œnologie

Propriétés : favorise la fermentation des moûts blancs débourbés

Dose d'emploi : 20 à 50 g/hL

Préparation : disperser dans 10 fois son poids d'eau ou de moût (voir étiquette et fiche commerciale)

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Employer le produit dans les 6 heures suivant sa préparation
- Ne pas utiliser un emballage entamé

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

Sachets de 5 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.com