

DIATOMYL P00, P0, P2, P4, P5 et P6

Adjuvant de filtration (diatomées, kieselghur, terres infusoires).

Apte à la filtration 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 (FCC).

Caractéristiques physiques

	P00	P0	P2	P4	P5	P6
Couleur	blanc	Blanc	Blanc	Rose	Rose	Rose brun
Perméabilité (darcies)	4,50 ± 1,0	3,15 ± 1,0	1,20 ± 0,25	0,24 ± 0,12	0,08 ± 0,03	0,05 ± 0,02
Densité EBC (g/L)	400	400	390	400	390	385
Densité humide moy (g/L)	360	360	344	354	336	333

Analyse type (Valeurs moyennes)

	P00	P0	P2	P4	P5	P6
SiO ₂ (%)	91,10	91,10	91,70	89,80	92,80	92,80
Al ₂ O ₃ (%)	3,03	3,03	2,78	3,76	3,19	3,19
Fe ₂ O ₃ (%)	1,59	1,59	1,81	1,84	1,73	1,73
TiO ₂ (%)	0,47	0,47	0,44	0,63	0,51	0,51
CaO (%)	0,46	0,46	0,43	0,50	0,47	0,47
MgO (%)	0,32	0,32	0,31	0,35	0,27	0,27
Na ₂ O (%)	2,30	2,30	2,09	1,88	0,22	0,22
K ₂ O (%)	0,23	0,23	0,37	0,18	0,14	0,14
perte au feu (%)	0,20	0,20	0,20	0,50	0,30	0,30

Analyse Chimique

Humidité	< 1%
pH à 10%	
- Diatomées roses.....	5 à 7,5
- Diatomées blanches	9 à 10
Fer soluble.....	< 300 ppm
Plomb	< 5 ppm
Mercuré	< 1 ppm
Arsenic	< 3 ppm
Soluble dans acides dilués	< 2 %



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



CG – 27/02/2017

FICHE TECHNIQUE

Granulométrie (Valeurs moyennes)

	P00	P0	P2	P4	P5	P6
Rétention > 600 µmesh (%)	trace	trace	trace	trace	trace	trace
Rétention >106 µmesh (%)	21	10	4,5	4,5	4,5	4,0
Rétention < 45 µmesh (%)	-	40	25	10	10	10,5
10% de particules inf. (µm)	-	12,3	7,9	5,6	4,9	5,3
50% de particules inf. (µm)	-	34,3	24,5	18,6	16,8	8,1
90% de particules inf. (µm)	-	85,7	54,6	58,8	54,6	48,9

Emploi en œnologie / industrie des boissons / saumures

Propriétés :

Utilisées pour la filtration des moûts, des bourbes, des lies, des vins sur filtre à alluvionnage continu, filtres presse, filtres rotatifs.

Apte à la filtration des boissons, jus de fruits ainsi que des saumures de fromageries.

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

DLUO : 4 ans

Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois

Sécurité utilisateur

Voir fiche de sécurité



Conditionnement

Sacs de 25kg



CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com

