

# MICROCOL "E" POLVO

100% Bentonita sódica activada.

Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento CE nº606/2009 y al Food Chemical Codex.

## Características físicas

Aspecto del producto ..... polvo  
 Color ..... blanco-beige

## Análisis químicos

Humedad ..... < 15 %	Aluminio ..... < 2,5 g/kg
pH ..... 4,7-10,0	Calcio+Magnesio ..... < 100 meq/100g
Plomo ..... < 5 ppm	Test de hinchamiento ..... > 10 ml/g
Mercurio ..... < 1 ppm	Desproteínización ..... > 55 %
Arsénico ..... < 2 ppm	Neutralización ácido cítrico.. < 250 mEq/100g
Hierro ..... < 600 ppm	Sílice cristalino respirable ..... < 0.3%
Sodio ..... < 35 g/Kg	Partículas gruesas ..... < 8%

## Empleo en enología

**Propiedades:** agente de floculación, clarificación y estabilización de los vinos.

**Dosis de empleo:** 40 a 100 g/hL.

**Preparación:** Disolver MICROCOL E POLVO en 5-10 partes de agua y mantener en agitación durante al menos 2 horas. Dejar hidratar 12-24 horas. Agitar enérgicamente para obtener una mezcla homogénea e incorporar al depósito por medio asegurando una buena homogeneización.

**Nota:**

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos.

## Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (de 0 a 22° C) en un lugar seco y exento de olores.

Fecha de consumo preferente: 4 años después del envasado (envase cerrado).

## Envase

Saco de 25 kg.

