

MICROSOL AF

*Apto para la elaboración de productos destinados
al consumo humano, directo, dentro del marco legal vigente para la Enología.
Conforme al Codex Enológico Internacional*

Características Físicas

Aspecto polvo
Color.....beige claro

Análisis Químicos

Humedad< 12%
pH..... 8-11
Pb<5 ppm
Metales pesados<10 ppm
As<2ppm

Empleo en Enología

Propiedades: absorbe sustancias inhibitoras de la fermentación.

Dosis de empleo: en mostos: 35-100 g/hL

Preparación: Disolver MICROSOL AF en 10 veces su peso en agua agitando (no prepararlo nunca directamente en el mosto o en el vino). Se recomienda dejar hinchar la solución durante 1 o 2 horas antes de su uso.

Introducir en el mosto antes de la adición de las levaduras o en el vino mezclando enérgicamente para una difusión rápida y homogénea.

La solución de MICROSOL AF así preparada debe ser utilizada el mismo día de la preparación, no se debe conservar la solución.

Nota:

Utilizar un recipiente limpio e inerte.

No mezclar con otros productos y no utilizar paquetes abiertos.

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 que no puede comunicar olores.

Fecha de consumo preferente: 5 años después del envasado (envase no abierto).

Envases

Saco de 10 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

