

MICROCOL® FT

Bentonite calco-sodique naturelle, destinée à la stabilisation protéique des vins pendant une filtration tangentielle.
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

MICROCOL® FT est une bentonite calco-sodique, spécialement développée pour la filtration tangentielle. D'une grande pureté, elle ne contient que très peu de silice cristalline, responsable de l'abrasion des membranes. La taille des particules est particulièrement définie, ce qui évite de colmater les filtres ou d'avoir des résidus de micro-particules après filtration.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre	Al ₂ O ₃ (valeur indicative) (%).....	≈ 22
Couleur	gris clair	Taille des particules (%).....	< 0.1 sur 45 microns
SiO ₂ (valeur indicative) (%).....	≈ 57		

ANALYSES CHIMIQUES

pH à 5%.....	5 - 10	Sodium (g/kg)	< 10
Humidité (%)	< 12	Plomb (ppm)	< 4
Neutralisation acide citrique (mEq/100g)	< 250	Mercure (ppm)	< 1
Silice cristalline respirable (%)	< 0,3	Arsenic (ppm).....	< 2
Grosses particules (%)	< 8	Fer (ppm).....	< 600
Calcium & magnésium (mEq/100g)	< 100	Aluminium (g/kg)	< 2,5



PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- 30 à 80 g/hL, selon l'instabilité protéique des vins – se référer aux tests de stabilisation protéique.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **MICROCOL® FT** dans l'eau pour obtenir une solution à 10% (100 g/L). L'emploi d'eau chaude (50°C) est recommandé pour optimiser la réhydratation. Laisser hydrater 12-24 heures. Agiter énergiquement pour obtenir une préparation homogène avant incorporation dans la cuve au cours d'un brassage d'homogénéisation.

La pompe doseuse permettant l'incorporation est placée sur la ligne avant le filtre tangentiel ; elle est à régler en fonction de 3 paramètres : le débit de la pompe, la concentration de la bentonite préparée et la dose d'emploi déterminée.

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.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Sac de 15 kg.

