

PERL 6 - PERL 8 – PERL 10 – PERL 15

Adjuvant de filtration (Perlite expansée). Apte à la filtration des liquides alimentaires.
Conforme au Règlement (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques types

Aspect	Poudre blanche			
pH (suspension à 10%)	7 env.			
	<u>PERL6</u>	<u>PERL 8</u>	<u>PERL 10</u>	<u>PERL15</u>
Perméabilité (darcies)	0,7	1,6	3,2	4,9
Densité gâteau (g/l)	240	190	164	140

Analyse chimique

(% du poids)	<u>PERL 6 - PERL 8 - PERL 10 - PERL15</u>
SiO ₂	76,0
Al ₂ O ₃	12,9
Fe ₂ O ₃	0,8
TiO ₂	0,1
CaO	0,8
MgO	0,2
Na ₂ O	3,5
K ₂ O	4,6

Emploi en œnologie

Propriétés : utilisé pour la filtration des vins, des moûts, des lies à l'aide de filtres à alluvionnage, rotatif ou presse

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

	<u>PERL 6</u>	<u>PERL 8</u>	<u>PERL 10</u>	<u>PERL 15</u>
Sac de :	18 et 25kg	15kg	20kg	20kg
Big bag de:	/	200-400kg	175-375kg	/



LAFFORT

l'œnologie par nature

LAFFORT – CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – FRANCE
Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50
www.laffort.com