

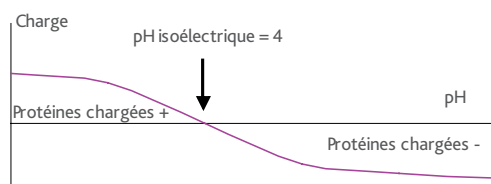
MICROCOL® ALPHA

Bentonite sodique naturelle, microgranulée, à fort pouvoir déprotéinisant, destinée à la stabilisation et à la clarification des moûts et des vins sur un large spectre de pH.

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

MICROCOL® ALPHA est une bentonite à structure en feuillets d'une très grande pureté. En solution dans l'eau, elle donne un gel plus ou moins épais aux charges de surface négatives, responsables de sa réactivité vis-à-vis des protéines du vin sur un large spectre de pH.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

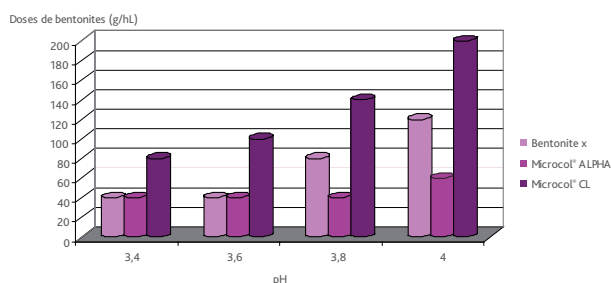
MICROCOL® ALPHA a été spécifiquement sélectionnée pour :

- Son fort pouvoir déprotéinisant vis-à-vis des protéines thermosensibles sur un large spectre de pH.
- Stabilité de la charge dans le temps.
- Son très bon tassement de lies (*pouvoir clarifiant important*).
- Sa capacité à préserver l'intensité aromatique.
- Sa contribution à l'amélioration de la luminosité des vins.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

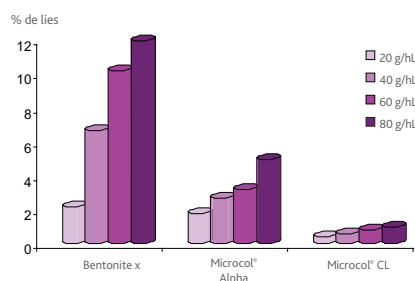
Déprotéinisation et pH des vins

MICROCOL® ALPHA assure une action stabilisante vis-à-vis des protéines même lorsque le pH du vin est élevé.



Pouvoir clarifiant (tassement des lies)

La mesure du pouvoir clarifiant est estimée par le pourcentage de lies formées après collage.



Protection aromatique

L'incidence de l'addition de bentonite sur les composés aromatiques est significative. **MICROCOL® ALPHA** permet de préserver l'intensité aromatique des vins.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Couleur gris clair
Densité apparente :
• Tassée (g/cm³) ≈ 1,2
• Non tassée (g/cm³) ≈ 1,0

SiO₂ (valeur indicative) (%) ≈ 57
Al₂O₃ (valeur indicative) (%) ≈ 22

ANALYSES CHIMIQUES

pH (5%) 4,7/10
Humidité (%) < 5 - 15
Neutralisation acide citrique (mEq/100g) < 250
Silice cristalline respirable (%) < 0,3
Grosses particules (%) < 8
Calcium & magnésium (mEq/100 g) < 100

Sodium (g/kg) < 10
Plomb (ppm) < 5
Mercure (ppm) < 1
Arsenic (ppm) < 2
Fer (ppm) < 600
Aluminium (g/kg) < 2,5

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

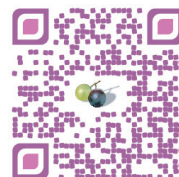
- 10 à 80 g/hL, selon l'instabilité protéique des vins – se référer aux tests de stabilisation protéique.
- **Dans le cas des vins rouges jeunes, l'utilisation de MICROCOL® ALPHA permet l'élimination de la matière colorante instable (5 à 10 g/hL).**

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **MICROCOL® ALPHA** dans environ 10 fois son poids d'eau en maintenant une forte agitation pendant 2 heures. Laisser hydrater 12-24 heures. Agiter énergiquement pour obtenir une préparation homogène avant incorporation dans la cuve au cours d'un brassage d'homogénéisation. L'emploi d'eau chaude (50° C) est recommandé pour optimiser la réhydratation.

L'emploi d'un **ŒNODOSEUR** permet l'injection dans le vin à traiter lors d'un remontage à la pompe.

Scannez le QR code pour voir le protocole de mise en œuvre du produit.



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

Poches de 1 et 5 kg.
Sac de 25 kg.

