

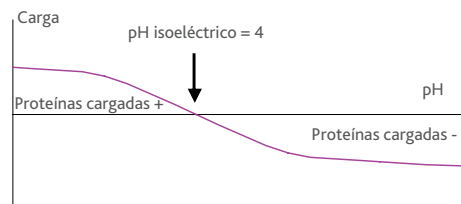
# MICROCOL® ALPHA

Bentonita sódica natural, microgranulada, de alta calidad con elevado poder absorbente para la estabilización proteica de mostos y de vinos sobre un amplio espectro de pH.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.*

## ESPECIFICACIONES

**MICROCOL® ALPHA** es una arcilla del grupo de las montmorillonitas con estructura estratiforme de gran pureza. Disuelta en agua da un gel más o menos espeso en el que las cargas de superficie son negativas. Esto explica la reactividad de la bentonita frente a las proteínas del vino.



## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

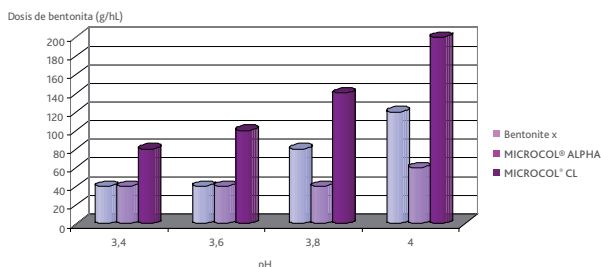
**MICROCOL® ALPHA** se ha seleccionada específicamente por:

- Sus propiedades estabilizantes frente a las proteínas termosensibles sobre un amplio espectro de pH,
- La estabilidad de la carga en el tiempo,
- El alto poder clarificante y de compactación de los fangos,
- La habilidad de preservar la intensidad aromática del vino,
- La aptitud de mejorar la luminosidad del vino.

## EXPERIMENTAL RESULTS

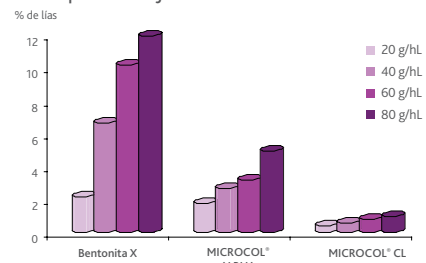
### Desproteización y pH de los vinos

**MICROCOL® ALPHA** asegura una acción estabilizante frente a las proteínas a pH elevados.



### Poder clarificante

La medida del poder clarificante es efectuada mediante la determinación del porcentaje de lías formadas tras el encolado.



### Protección aromática

El efecto del tratamiento con bentonita sobre los compuestos aromáticos es a veces significativo. **MICROCOL® ALPHA** permite preservar los aromas de los vinos.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto .....	granulado	SiO <sub>2</sub> (valor indicativo) (%) .....	≈ 57
Color .....	gris claro	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> (valor indicativo) (%).....	≈ 22
Densidad aparente:			
• Compacta (g/cm <sup>3</sup> ) .....	≈ 1,2		
• No compacta (g/cm <sup>3</sup> ) .....	≈ 1,0		

## ANÁLISIS QUÍMICOS

pH (5%) .....	4,7/10	Sodio (g/kg) .....	< 10
Humedad (%).....	< 5 - 15	Plomo (ppm) .....	< 5
Neutralización A. cítrico mEq/100g .....	< 250	Mercurio (ppm).....	< 1
Silica cristalina respirable (%) .....	< 0.3	Arsénico (ppm) .....	< 2
Partículas gruesas (%) .....	< 8	Hierro (ppm).....	< 600
Calcio y magnesio (mEq/100 g) .....	< 100	Aluminio (g/kg) .....	< 2,5

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### DOSIS DE EMPLEO

- De 10 a 80 g/hL según la cantidad de proteínas responsables de la inestabilidad proteica.
- **En el caso de vinos tintos jóvenes, la utilización de MICROCOL® ALPHA permite la eliminación de la materia colorante inestable (5 a 10 g/hL).**

### MODO DE EMPLEO

Disolver **MICROCOL® ALPHA** aproximadamente 10 veces su peso en agua manteniendo una fuerte agitación durante 2 horas. Dejar hidratar durante 12 - 24 horas. Agitar enérgicamente para obtener un preparado homogéneo antes de su adición en el depósito durante un mezclado de homogeneización. Se recomienda el uso de agua caliente (50°C) para optimizar la rehidratación.

El empleo de un **OENODOSEUR** (sistema venturi) permite la inyección en el vino a tratar durante un remontado.

*Escanear el código QR para ver el protocolo de la puesta en práctica del producto.*



## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.
- No utilizar envases abiertos.

## ENVASES

Bolsa 5 kg, Bolsa de 1 kg.  
Saco de 25 kg.

