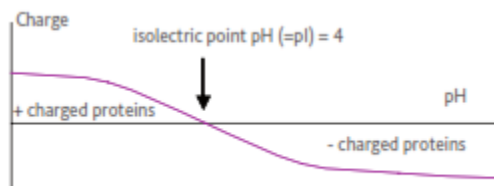


MICROCOL® ALPHA

Prirodni Na-bentonit sa visokim adsorpcionim kapacitetom, namenjen proteinskoj stabilizaciji vina i šire u širokom opsegu pH

SPECIFIKACIJA:

MICROCOL ALPHA u vodenoj suspenziji proizvodi gel različite gustine sa negativnim površinskim nabojem zbog čega efikasno reaguje sa pozitivno nalektrisanim proteinima iz vina



ENOLOŠKA PRIMENA

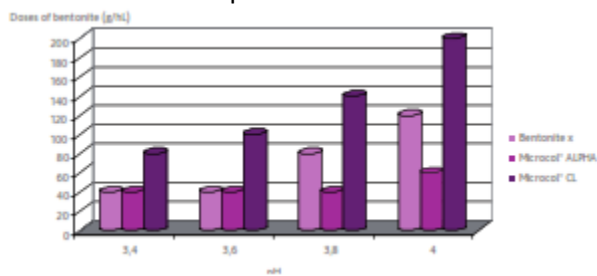
MICROCOL ALPHA je odabran zbog sledećih osobina:

- Stabilizacija proteina u širokom spektru pH
- Omogućava stabilnost tokom dugog perioda
- Visoki kapacitet u odnosu na količinu taloga
- Ne narušava aromu
- Ne narušava boju

EKSPERIMENTALNI REZULTATI:

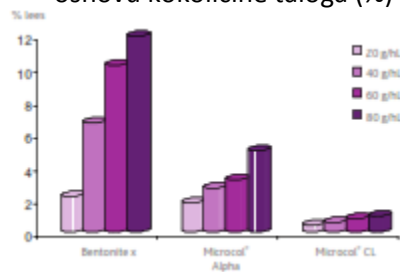
Deproteinizacija i pH vina

MICROCOL ALPHA obezbeđuje stabilizaciju I u vinima sa viskim pH



Kapacitet bistrnje (taloženje)

Kapacitet bistrjenja se procenjuje na osnovu količine taloga (%)



ZAŠTITA AROME

Uticaj bentonita na aromatske sastojke ponekad može da bude veoma izražen. MICROCOL ALPHA osigurava očuvanje arome

OPŠTE OSOBINE:

| | | | |
|--------------|-----------------------|--------------------------------------|------|
| Izgled..... | granule | SiO ₂ | ≈57% |
| Boja..... | sivkasta | Al ₂ O ₃ | ≈22% |
| Gustina..... | ≈1,2g/cm ³ | | |

HEMIJSKA ANALIZA:

| | | | |
|-----------------------------|----------------|-----------------|-----------|
| pH (2%)..... | ≈8/≈10 | Natrijum..... | <10 g/kg |
| Vlažnost..... | <15% | Olovo..... | <5 ppm |
| Neutralizacija Lim. Ac..... | <250 mEq/100 g | Živa..... | <1 ppm |
| Kristalni silicijum..... | <0,3% | Arsen..... | <2 ppm |
| Velike čestice..... | <8 % | Gvožđe..... | <600 ppm |
| Ca+Mg..... | <100 mEq/100 g | Aluminijum..... | <2,5 g/kg |

NAČIN UPOTREBE:

Doziranje

10-80 g/hl u skladu sa proteinskom nestabilnošću vina (ponekad idu i eće doze)

U slučaju mladih crvenih vina MICROCOL ALPHA omogućava uklanjanje nestabilnih bojenih materija u dozi 5-10 g/hl

Razmutiti MICROCOL ALPHA u oko 10 puta većoj količini vode i povremeno snažno mešati oko 2 sata. Ostaviti da rehidrira 12-24 h. Snažno promešati da se dobije homogena masa pre ubacivanja u tank. Ubaciti u vino i dobro promešati. Za rehidraciju se preporučuje topla voda (50°C).

ČUVANJE:

- Čuvati na prohladnom, suvom mestu (ne na podu), bez prisustva stranih mirisa. Otvoren džak dobro zatvoriti i paziti da ne uđe vlaga
- Rok trajanja oko 4 godine

PAKOVANJE:

1 kg - 5 kg – 25 kg