

ARGILACT®

Caséine alimentaire solubilisée & Montmorillonite calcique activée.

Substance issue de lait de vache présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ». Se conformer à la réglementation en vigueur. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

Caractéristiques physiques

Aspect poudre
 Couleur blanche à crème
 Forme une suspension dans l'eau après gonflement
 Gonflement dans l'eau 5 à 7 mL/g

Analyses chimiques

SO ₂ 0,5 %	Arsenic < 2,5 ppm
pH (10%) 9 ± 1	Plomb < 3 ppm
Humidité < 12%	Mercure < 1 ppm
Potassium 4 %	Métaux lourds < 11 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : Vinification en blanc, au débouillage ou sur moût clair.

Dose d'emploi : 60 à 100 g/hL pour les vinifications en vins blancs.
 40 à 60 g/hL pour les vinifications en rosés.

Préparation : laisser gonfler une solution à 10% dans l'eau durant 3 heures avant utilisation.

- Utiliser un récipient propre et inerte.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation.

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
 Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.) : 2 ans

Conditionnement

Sachet 1 kg / Sac de 25 kg



LAFFORT
 l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
 Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com

