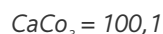


CARBONATE DE CALCIUM



Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe,
dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.

Caractéristiques physiques

Aspect	Poudre cristalline fine
Couleur	blanche
Solubilité	soluble dans l'eau
Densité apparente	env. 0,5
Granulométrie :	
< 20 µm	99,9 %
< 8,5 µm	99 %
< 6 µm	90 %
< 4 µm	75 %
< 1 µm	25 %

Analyses chimiques

Humidité	0,1 %	SiO ₂	0,02%
Cendres	66%	Fe ₂ O ₃	0,005%
CaCO ₃	99,6%	Al ₂ O ₃	0,005%
MgCO ₃	0,33%	Plomb	< 0,5 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : Désacidification des moûts et des vins.

Dose d'emploi : 100 g/hL élimine 1g/L d'acidité exprimée en acide sulfurique.

Préparation : Incorporer directement dans le vin avec agitation ou remontage.

Réglementation C.E : Produit soumis à la réglementation. Se conformer à la législation en vigueur.

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
- DLUO : 4 ans
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois

Conditionnement

Sachet de 1/ Sac de 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

