



ENOLITE

DIATOMEAS SELECCIONADAS

COMPOSICIÓN

Harina fósil

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: Producto de color variable según el tipo de **ENOLITE** (blanco, rosa), totalmente inodoro e insaboro,

La línea **ENOLITE** incluye una amplia gama de harinas fósiles de diferentes granulometrías, para que puedan utilizarse en cualquier tipo de filtración, desde el desbastado hasta el abrillantado.

El producto presenta dos características principales:

- granulometría bien definida y homogénea en cualquier tipo de **ENOLITE**, conseguida mediante clasificación por aire
- la pureza muy elevada, que asegura un contenido de elementos cesibles, merced a procesos de purificación óptimos y al control de calidad **ESSECO**.
El proceso de producción emplea equipos de gestión y control sofisticados que garantizan la calidad constante del producto.

El producto es completamente insoluble.

APLICACIONES Y DOSIS

APLICACIONES	PREPANEL DOSE SEGÚN EL FILTRO UTILIZADOSIS	FILTRACIÓN TIPO DE ENOLITE	DOSIS DE ENOLITE g/hL
Filtración de heces, zumos de desbastado, vinos con heces y mostos apagados	Filtrobril HM	K 5	150
Desbastado de vinos turbios	Filtrobril HM	K 4	60-90
Abrillantado de vinos velados y zumos límpidos	Filtrobril HS	K 3	50-80
Abrillantado de vinos blancos y tintos ya límpidos	Filtrobril HS	K 2	50-80
Filtración de vinos blancos que tienen en suspensión partículas muy finas. Filtración de vinagre	Filtrobril HS	K 1	40-70

MODO DE EMPLEO

ENOLITE puede utilizarse por esparcimiento combinada con precadas a base de fibra o con precadas de diatomea, de granulometría igual o diferente a la de esparcimiento, según las circunstancias.

Como precadas, utilícese 300-500 g de **ENOLITE** por metro cuadrado de superficie del filtro. Dispérsese **ENOLITE** directamente en el vino.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 20 kg para Enolite K1 y K2

Saco de 25 kg para Enolite K3-K4-K5

Consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.



ENOLITE

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

Humedad (%) < 1

TIPOS DE ENOLITE

	K1	K2	K3	K4	K5
Color	Rosa	Rosado	Blanco	Blanco	Blanco
Permeabilidad (Darcies)	0,03÷0,05	0,1÷0,2	0,95÷1,25	1,4÷2,6	5÷8

Los valores se han calculado con métodos Oficiales o bien con métodos desarrollados por la propia Esseco. La empresa está a disposición por si precisa otros datos que no se han detallado en esta ficha.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
CE 1493/99