



ENOLITE

FARINA FOSSILE SELEZIONATA

COMPOSIZIONE

Farina fossile (terra diatomacea)

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore variabile dal bianco al rosa a seconda della tipologia, assolutamente inodore ed insapore, insolubile in acqua o vino.

APPLICAZIONI E DOSI

La gamma ENOLITE comprende farine fossili di diversa granulometria, utilizzabili in ogni tipo di filtrazione, da quella sgrossante a quella brillantante.

Le farine fossili della gamma ENOLITE presentano due fondamentali caratteristiche:

- granulometria ben definita ed omogenea, ottenuta per monitoraggio ad aria;
- elevata purezza che garantisce un contenuto di elementi cedibili molto basso.

Il controllo continuo del processo produttivo garantisce inoltre, costanza di qualità.

Applicazioni in Alluvionaggio	Prepanello	Tipo di ENOLITE	Dosi (g/hL)
Filtrazione delle fecce, dei succhi; sgrossatura dei vini fecciosi e dei mosti muti.	FILTROBRIL HM	K 5	150
Brillantatura dei vini velati e dei succhi limpidi.	FILTROBRIL HS	K 3	50÷80
Filtrazione spinta di vini bianchi e rossi aventi in sospensione particelle finissime. Filtrazione di aceto.	FILTROBRIL HS	K 1	40÷70

MODALITA' D'USO

Le diatomee della gamma ENOLITE possono essere impiegate durante la filtrazione ad alluvionaggio, in combinazione con prepanelli di fibra di cellulosa o a base di farina fossile, di granulometria uguale o diversa a quella della farina utilizzata, a seconda delle circostanze.

Nell'uso come prepanello, impiegare 300-500 g di ENOLITE per metro quadrato di superficie del filtro. Disperdere ENOLITE direttamente nel vino.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco da kg 18 per ENOLITE K1

Sacco da kg 25 per ENOLITE K3 e K5

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere con cura, conservare come sopra indicato. **Attenzione:** il prodotto tende ad assorbire umidità e odori estranei.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

	K1	K3	K5
Colore	Rosa	Bianco	Bianco
Permeabilità (Darcies)	0,03÷0,05	0,95÷1,25	5÷8

I valori sono stati determinati con metodi Ufficiali o con metodi interni Esseco.

Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.