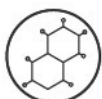




### CARATTERISTICHE GENERALI

Special M è un coadiuvante di filtrazione chimicamente inerte, contraddistinto da un aspetto fioccoso e dalla totale assenza di polveri durante la manipolazione. È costituito da fibre di purissima cellulosa, opportunamente selezionate in funzione della loro diversa lunghezza per garantire, durante la formazione del pre-pannello filtrante, la sovrapposizione spaziale delle stesse, al fine di costituire un reticolo omogeneo, con elevato effetto di profondità ed alto indice di adsorbimento. Con tale organizzazione si consente la formazione di pre-pannello filtrante omogeneo e compatto, ancorato al supporto di filtrazione orizzontale o verticale, e si evita la formazione di polvere durante la manipolazione. L'uso di Special M garantisce elevate rese di filtrazione, alto indice di brillantatura, elevata capacità setacciante e adsorbente dei microrganismi presenti nel vino. È batteriologicamente puro, chimicamente inerte ed insolubile in acqua e alcol ed è indicato per la filtrazione brillantante e media di vini, birra e altri liquidi alimentari.



### COMPOSIZIONE

Fibre purissime di cellulosa.



### DOSI E MODALITÀ D'USO

Special M si idrata direttamente nel vino, utilizzando la vaschetta di rimontaggio del filtro. La sospensione così ottenuta può essere utilizzata per la formazione del pre-pannello filtrante, seguita in alluvionaggio da farina fossile o perlite. Si consiglia l'utilizzo di diatomee e perliti la cui permeabilità può variare da un minimo di 0,2 ad un massimo di 2,5 DARCY.

Le dosi variano da 500 - 800 g/m<sup>2</sup> di superficie filtrante in funzione della struttura colloidale e dalla torbidità del vino da filtrare.



### CODICE PRODOTTO

0101AM.00034

Kg 10



### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Si consiglia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.



### NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Il prodotto è completamente insolubile, inodore e conforme alle vigenti normative nazionali e comunitarie per l'utilizzo nel settore alimentare, farmaceutico ed enologico come coadiuvante di filtrazione. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.