

FICHA TÉCNICA

ENSIS POLYSAC-2

Descripción:

ENSIS POLYSAC-2 es un polisacárido de celulosa natural, desarrollado específicamente para prevenir la precipitación tartárica en el vino.

Aspecto:

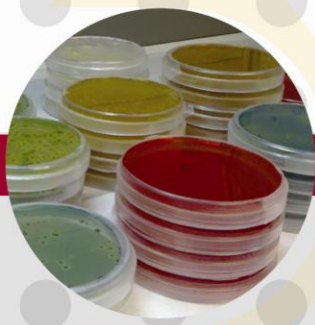
Polvo de color crema, sin olor.

Composición:

Carboximetilcelulosa sódica (E466).

Características físico-químicas:

Pérdida en secado (105°C):	≤ 10%
pH (1%):	6,5 – 8,0
Solubilidad en agua:	Dispersable
Densidad aparente:	600 kg/m ³
Viscosidad (Brookfield LV), mPa.s, spindle3, a 30rpm, en una suspensión al 1%, 25°C):	1500 – 4500



Metales pesados:

Cd:	≤ 1 mg/kg
Hg:	≤ 1 mg/kg
As:	≤ 2 mg/kg
Pb:	≤ 2 mg/kg
Total metales pesados (expresados como Pb):	≤ 10 mg/kg

Almacenamiento:

Almacenar en un lugar fresco y seco, por debajo de 30°C, y por debajo de 50% de humedad relativa.