

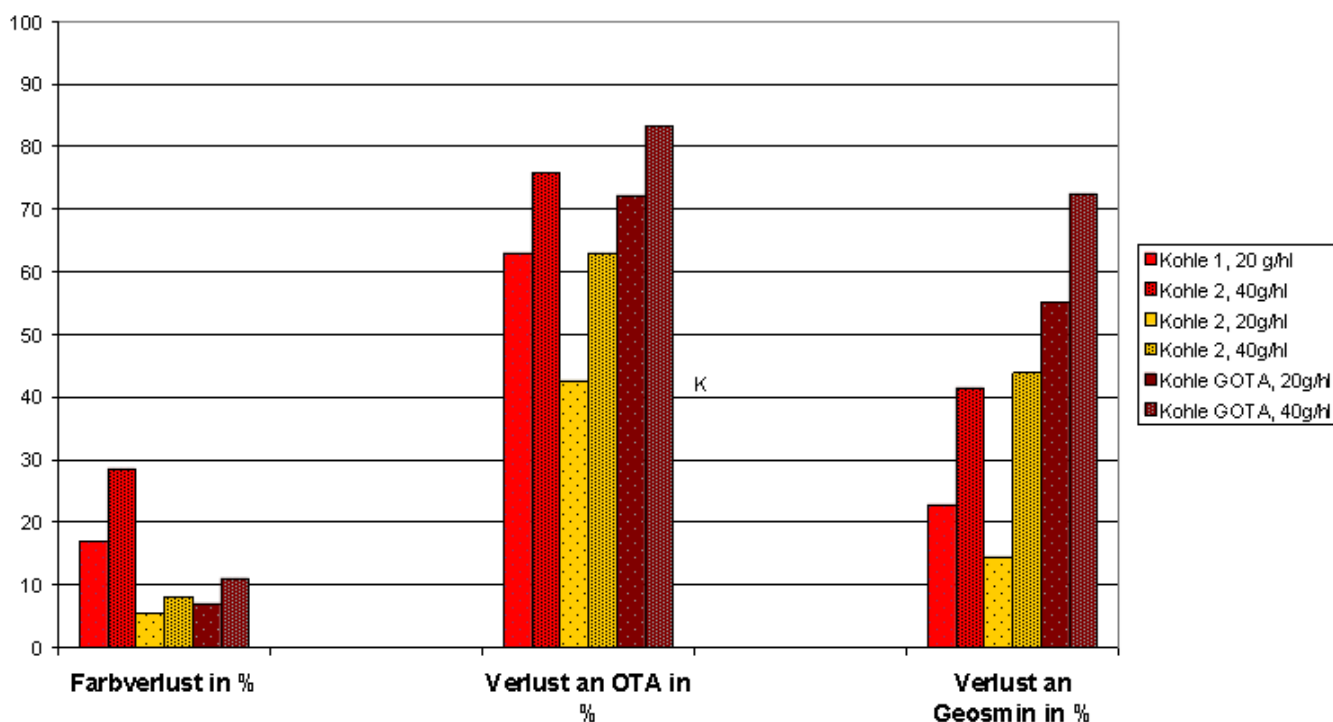
CHARBON GOTA

Dekontaminierend Eliminiert Ochratoxin A und Geosmin

MERKMALE

CHARBON GOTA ist eine lebensmittelechte Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs (Holz) für die Anwendung in der Önologie. Ihre Eigenschaften und ihre Porosität erlauben die Anwendung zur Dekontaminierung von Mosten. Ihre Poren sind größer als die von Geschmackskohlen, aber kleiner als die von Farbkohlen; es handelt sich also um eine mesoporöse Aktivkohle. Bei Versuchen des ITV Frankreich zeigte sie sich leistungsfähiger als andere Kohlepräparate zur Eliminierung von Ochratoxin A und Geosmin unter Reduzierung der Farbverluste.

Eine dekontaminierende Aktivkohle



Ausgangsgehalt von Ochratoxin A : 1,8 µg/L ; Ausgangsgehalt von Geosmin : 123 ng/L ;
Farbintensität des Standards : 11,88

Im Vergleich mit einer klassischen Farbkohle (Kohle 1) oder einer Geruchskohle (Kohle 2) mindert **Charbon GOTA** signifikant den Gehalt der Weine an Ochratoxin A (über 70 % bei 20 g/hL) sowie an Geosmin unter Reduzierung der Farbverluste. Für Geosmin sind die Unterschiede zwischen den Aktivkohlen am ausgeprägtesten: Bei diesem in Zusammenarbeit mit dem ITV Frankreich durchgeführten Versuch war **Charbon GOTA** als einzige Kohle in der Lage, den Gehalt an Geosmin um über 50 % bei 20 g/hL zu reduzieren. Bei 40 g/hL beträgt die Minderung mehr als 70%.

DOSAGE

Dekontaminierung von Mosten: 20-40 g/hL

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien :100 g/hL

20 g/hL genügen zur Minderung von Ochratoxin A auf unter 2 µg/L im Wein, wenn die Belastung nicht sehr hoch ist. Für eine weitergehende Dekontaminierung kann ausnahmsweise eine Menge von 40 g/hL eingesetzt werden.

Die Minderung von Geosmin ist beträchtlich bei 20 g/hL, wobei sich die Wirksamkeit der Behandlung bei 40 g/hL erhöht.

ANWENDUNG

CHARBON GOTA soll möglichst in der flüssigen Phase eingesetzt werden. Die Zugabe erfolgt vorzugsweise einige Tage nach Beginn der Maischestandzeit gegen Ende der Gärung, da der Übergang von Ochratoxin A und Geosmin in den Most einige Zeit in Anspruch nimmt.

Zur erleichterten Anwendung wird **CHARBON GOTA** in etwas Wein zu einem Brei angeteigt. Dieser Schritt ist wichtig, denn wenn die Kohle nicht vorher angeteigt wird, neigt sie zum teilweisen Aufschwimmen an der Oberfläche. Der Kohlebrei wird unter intensivem Rühren dem Gebinde zugegeben. Ein erneutes Mischen kann nach 6 bis 12 Stunden Kontaktzeit erfolgen. Nach ein bis zwei Tagen wird die Kohle vom Most oder Wein abgetrennt, um eine Rücklösung der adsorbierten Moleküle zu vermeiden.

Durch eine Schönung mit Gelatine N wird die Kohle vor der Kieselgurfiltration abgetrennt. Bei schwieriger Sedimentation wird die Gelatine mit Kieselsol kombiniert.

Aktivkohle unterliegt einer besonderen Regelung (Kellerbuch, Zusatzzeitpunkt), gültige Regelungen sind einzuhalten.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

2,5 und 10 kg

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.