

CHARBON GOTA

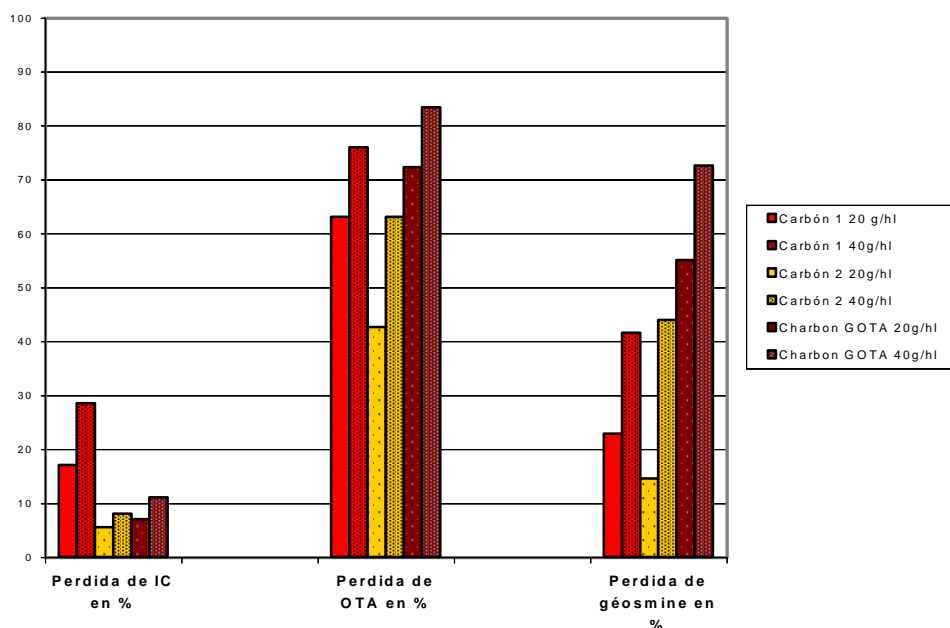
**Desconta-minante de mostos y vinos en fermentación.
Elimina la Ocratoxina A y la Geosmina.**

CARACTERÍSTICAS

CHARBON GOTA es un carbón activado enológico de origen vegetal (madera) apto para uso alimentario. Sus cualidades y su porosidad permiten utilizarlo sobre mostos. Sus poros son más grandes que en los carbones desodorantes, pero más pequeños que en los carbones decolorantes: es un carbón mesoporoso. En los ensayos realizados en el ITV (Francia), se ha mostrado más efectivo que otros carbones en la eliminación de Ocratoxina A y de la Geosmina, limitando la pérdida de color de los vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Un carbón descontaminante



Comparado a un carbón decolorante clásico (carbón 1) o a un carbón desodorante (carbón 2), el **CHARBON GOTA** baja los contenidos en ocratoxina A en los vinos de forma significativa más del 70% a 20 g/hL, y también la geosmina, minimizando los efectos sobre la intensidad colorante del vino. En el caso de la geosmina las diferencias son mayores : en este ensayo realizado en colaboración con el ITV (Francia), el **CHARBON GOTA** es el único que disminuye en más de un 50% el contenido en geosmina desde los 20 g/hL. A 40 g/hL la disminución es del 70%.

Contenido inicial de ocratoxina A: 1,8µg/L, contenido inicial de geosmina: 123 ng/L.
Intensidad colorante del testigo : 11,88

275/2015 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

DOSIFICACIÓN

Descontaminación : 20 a 40g/hL (máximo legal 100g/hL).

20g/hL son suficientes para bajar a 2µg/L de ocratoxina A si la contaminación es limitada. Para contaminaciones importantes se pueden usar hasta 40g/hL.

La eliminación de geosmina es significativa desde 20g/hL, pero con una eficacia óptima a 40g/hL.

MODO DE EMPLEO

Añadir **CHARBON GOTA** si es posible en fase líquida, hacia el final de la fermentación. La cesión al mosto de la Ocratoxina A y la Geosmina no son inmediatas.

Diluir el **CHARBON GOTA** en una poco de vino preparando una pasta, si el carbón no está bien mojado existe el riesgo que una parte quede flotando sobre el vino. Una vez preparada la pasta, añadirla al depósito y homogeneizar bien. Tras 6 a 12 horas de reposo, realizar un nuevo removido.

Tras 1 ó 2 días de contacto trasegar separando el carbón, para evitar que las sustancias absorbidas sean de nuevo liberadas al medio.

Clarificar el vino con para eliminar los restos de carbón antes de la filtración por tierras, si la sedimentación es difícil emplear gelatina asociada a sol de sílice.

El empleo del carbón queda supeditado a la reglamentación en vigor.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

2, 5 y 10 Kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.