

CHARBON SUPER D

Decoloración de mostos y vinos blancos

CARACTERÍSTICAS

CHARBON SUPER D es un carbón enológico de origen vegetal apto para su utilización en la industria alimentaria. Sus características permiten usarlo para la decoloración de mostos y vinos blancos.

CHARBON SUPER D se obtiene por activación química de madera no resinosa, con ácido fosfórico. La elección del tipo de madera, antes del proceso de carbonización, es importante, especialmente en enología, para evitar residuos aromáticos que puedan alterar la calidad final del vino.

APLICACIONES

CHARBON SUPER D tiene un poder adsorbente elevado que permite su aplicación para la decoloración de mostos y vinos blancos.

DOSIS

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 100 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Decoloración: aunque la dosis máxima autorizada es de 100 g/hL, todo tratamiento debe ir precedido de un ensayo para determinar la dosis óptima.

Disolver **CHARBON SUPER D** en vino, añadir a la masa de vino a tratar y homogeneizar llevando a cabo uno o dos remontados.

Una vez finalizado el tratamiento se recomienda realizar una clarificación para eliminar el residuo negro antes de la filtración. La clarificación puede realizarse con gelatina, cola de pescado o caseína.

El uso de carbón está sometido a una reglamentación especial (libro de registro, momento de adición). Consulte la reglamentación vigente.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Saco de 5 kg.

CONSERVACIÓN

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.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

265/2016 – 1/1

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