

CHARBON SUPER D

Descoloração de mostos e de vinhos brancos.

CARACTERÍSTICAS

CHARBON SUPER D é um carvão enológico de origem vegetal adequado para fins alimentares. Suas qualidades lhe permitem ser utilizado para remover uma coloração indesejada de mostos e vinhos brancos.

CHARBON SUPER D é fabricado pela ativação química com ácido fosfórico de madeira não resinosa. A escolha da madeira antes da carbonização é importante, especialmente em enologia, para evitar resíduos aromáticos que podem interferir na qualidade final do vinho.

APLICAÇÕES

CHARBON SUPER D tem um alto poder adsorvente a ser utilizado para remover uma coloração indesejada de mostos e vinhos brancos.

DOSAGEM

Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: 100g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Descoloração: a dose máxima autorizada é de 100 g/hL, mas cada tratamento deve ser precedido de uma averiguação para chegar a dose ideal a ser utilizada.

Dissolver o **CHARBON SUPER D** no vinho, adicionar na totalidade do vinho e homogeneizar com a ajuda de uma ou duas remontagens.

Após o tratamento, uma colagem é recomendável para remover o carvão antes da filtração, com gelatina, cola de peixe ou de caseína.

O carvão está sujeito a uma regulamentação específica (manutenção de registro, momento da adição), consultar a regulamentação em vigor.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 5 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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