

CHARBON ULTRA D

Détachage des moûts et des vins blancs.

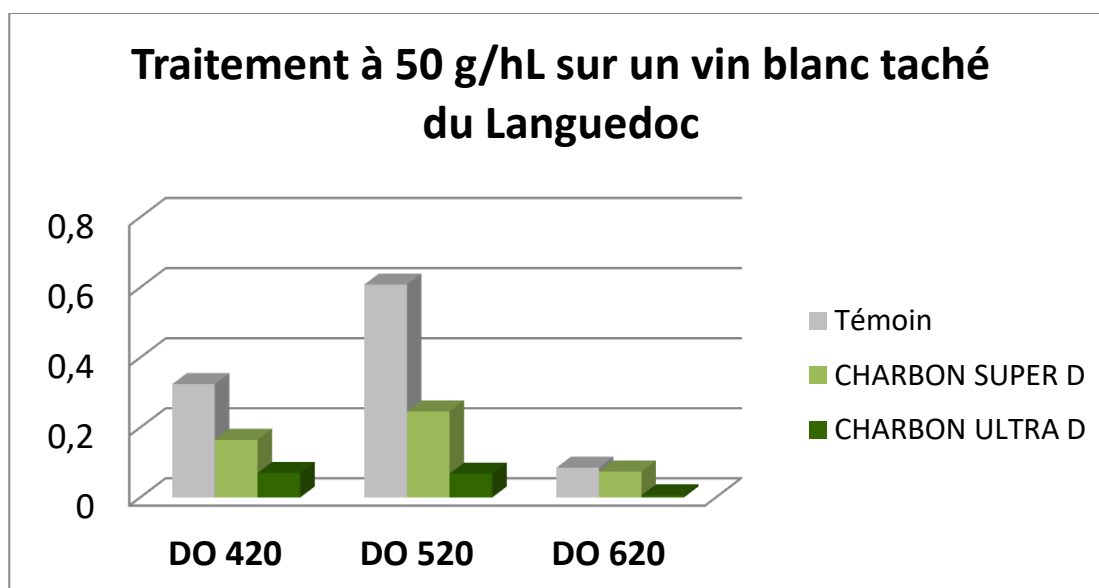
CARACTERISTIQUES

CHARBON ULTRA D est un charbon œnologique d'origine végétale conforme pour l'utilisation alimentaire. Ses qualités lui confèrent une excellente capacité pour le détachage des moûts et des vins blancs.

CHARBON ULTRA D est fabriqué par activation chimique de bois non résineux. L'activation, couplée au choix du bois, permet l'obtention d'un charbon ayant une grande surface spécifique d'absorption.

APPLICATIONS

CHARBON ULTRA D a un très fort pouvoir adsorbant mis à profit lors du détachage des moûts et des vins blancs.



Graphique : essais en laboratoire – Traitement à 50 g/hL sur un vin blanc du Languedoc.

DOSE D'EMPLOI

Dose moyenne d'utilisation entre 10 et 30 g/hL, des essais préalables en laboratoire sont conseillés afin d'optimiser la dose d'utilisation.

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur : 100g/hL.

MODE D'EMPLOI

Détachage : la dose maximale autorisée est de 100 g/hL, mais chaque traitement doit être précédé d'une recherche de la dose optimale.

Délayer le **CHARBON ULTRA D** dans du moût ou du vin, incorporer à la masse totale et homogénéiser à l'aide d'un ou de deux remontages.

Après le traitement, un collage est recommandé pour éliminer le noir avant la filtration, avec de la gélatine, de la colle de poisson ou de la caséine.

Le charbon est soumis à une réglementation particulière (tenue de registre, moment d'ajout), se référer à la réglementation en vigueur.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg, 5 kg et 15 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.