



LES ESSENTIELS

CHARBON ENO ANTICROMOS

Descoloração de mostos e vinhos brancos

CARACTERÍSTICAS

CHARBON ENO ANTICROMOS é um carvão enológico de origem vegetal, adequado para uso alimentar. As suas qualidades conferem-lhe uma excelente capacidade de descoloração de mostos e vinhos brancos.

CHARBON ENO ANTICROMOS é fabricado por ativação química com ácido fosfórico. A ativação, associada à escolha da madeira, permite obter um carvão com uma grande superfície específica de absorção.

APLICAÇÕES

CHARBON ENO ANTICROMOS tem um fortíssimo poder de adsorção que é aproveitado na descoloração de mostos e vinhos brancos.

DOSAGEM

Dose média de utilização entre 10 e 30 g/hL. Recomenda-se a realização de testes laboratoriais prévios a fim de otimizar a dose de utilização.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 100 g/hL.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descoloração: a dose máxima autorizada é de 100 g/hL, mas cada tratamento deve ser precedido de uma pesquisa da dose ideal.

Diluir **CHARBON ENO ANTICROMOS** no mosto ou no vinho, incorporar na massa total e homogeneizar através de uma ou duas remontagens.

Após o tratamento, recomenda-se realizar uma colagem para eliminar as partes negras antes da filtração, utilizando gelatina, cola de peixe ou caseína.

O carvão está sujeito a regulamentação específica (manutenção de registos, momento da adição). Consulte a regulamentação em vigor.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

15 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

060/ 2023 - 1/1