








CLARIFICANTES

BLACK PF

Carbón decolorante en forma húmeda.

	<p>COMPOSICIÓN Carbón vegetal activado.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Black PF es un carbón decolorante con un nivel de humedad controlado que reduce la difusión de polvos y facilita su manipulación por parte de los operadores de bodega. Su máxima eficacia decolorante se debe a la gran afinidad hacia el componente "rojo", es decir, de los antocianos, siendo particularmente activo en bajas dosis de empleo. No requiere extensos tiempos de contacto. También se puede utilizar eficazmente para reducir el contenido de toxinas de origen fúngico (ocratoxina A) y de riboflavina, molécula responsable del defecto "gusto de luz".</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Decoloración de mostos y vinos. ▪ Tratamiento de vinos oxidados. ▪ Reducción del contenido de toxinas de origen fúngico (ocratoxina A). ▪ Reducción del contenido de riboflavina (prevención del defecto "gusto de luz"). ▪ Decoloración de vermouths y vinagres.
	<p>DOSIS Hasta 125g/hL (dosis máxima legal en la UE). Para evaluar la dosis correcta, se recomienda realizar pruebas previas en el laboratorio. Atención: en la UE, según el Reg. (UE) 2019/934, el carbón solo se puede utilizar en mosto, vino en fermentación y vino blanco. Fuera de la UE, consultar la legislación vigente en su país.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver el producto en poca agua o vino. Agregar a la masa a tratar durante un remontado, preferiblemente mediante tubo Venturi. Tiempo de contacto 15-20 minutos. Black PF presenta una floculación lenta. Para acelerar la sedimentación, después del tratamiento con carbón, se recomienda agregar un clarificante proteico como gelatina (Pulviclar S, Goldenclar Instant) o cola de pescado (Finecoll).</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 15 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Atención: los carbones tienden a absorber la humedad y olores extraños.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex Oenologique International Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.