




CLARIFICANTES

ENOBLACK DEODOR

Carbón desodorante en forma húmeda

	<p>COMPOSICIÓN Carbón activo de origen vegetal con un 30% de humedad.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES ENOBLACK DEODOR es un carbón activado físicamente mediante vapor de agua. La materia prima activada, el tamaño de los poros y la elevada superficie interna hacen que sea muy efectivo en la absorción y eliminación de las moléculas causantes de malos olores y sabores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Enmohecimiento. ▪ Compuestos azufrados o derivados de reducción. ▪ Moléculas resultantes de la oxidación. ▪ Metabolitos microbianos. <p>ENOBLACK DEODOR tiene un buen efecto clarificante y de compactación de lías que permite su rápida eliminación tras el tratamiento. No aporta sabores ni olores al mosto o vino.</p>
	<p>APLICACIONES Eliminación de malos olores y sabores de mostos y vinos procedentes de uvas dañadas.</p> <p>ATENCIÓN: en la UE, según el Reglamento (UE) 2019/934, el carbón solo se puede utilizar en mosto, en vino nuevo en fermentación y vino blanco. Fuera de la UE, consultar la legislación vigente en su país.</p>
	<p>DOSIS 10 - 100 g/hL Dosis máxima legal según UE y OIV: 140 g/hL Fuera de la UE consultar la legislación en vigor.</p> <p>Con el fin de optimizar la dosis, recomendamos la realización previa de ensayos en laboratorio con dosis crecientes combinado con otros clarificantes, si fuera necesario.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Se recomienda aplicar en productos lo más limpios posibles para maximizar su actividad. Disolver el producto en poca agua, vino o mosto. Agregar a la masa a tratar durante un remontado, preferiblemente mediante tubo Venturi. Tiempo de contacto 30-60 minutos. Cuanto mayor sea el tiempo de contacto, mayor será su efecto. Se debe mantener al menos dos días tras el tratamiento. Para acelerar su sedimentación y eliminación, se aconseja añadir un clarificante de origen vegetal (gama PLANTIS o CLARIL) o gelatina.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg</p> <p>Conservación cerrada: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Conservación abierta: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. ATENCIÓN: los carbones tienden a absorber la humedad y olores extraños.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</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.