



ENOBLACK PERLAGE

Codgo Ficha: Enoblack Perlage/esp

Revision: n°2 Marzo 2016

Pag. 1/1

Carbón activo decolorante de fácil aplicación

CARBÓN ACTIVO DE ORIGEN VEGETAL COMPACTADO CON BENTONITAS

Características

Enoblack Perlage es un producto natural. Producido a partir de madera de pino activada químicamente con ácido fosfórico y posteriormente compactado en bentonita activada de alta calidad para su mejor disolución y eliminación en los zumos y vinos.

Aspecto: Polvo de color negro, inodoro y sin sabor.

Especificaciones	
Humedad máxima	<12%.
Cenizas Totales	<12%.
Índice de Melazas*	>180
pH	4 a 7.
Poder decolorante en el vino*	>55
*Según el método del Fabricante	

- **Facilidad** de uso.
- **Efectividad**.-La materia prima, el tamaño medio de los poros y la superficie interna le hacen una herramienta muy efectiva en la absorción y eliminación de los polifenoles colorantes del vino.
- **Eliminación total**.- **Enoblack Perlage** tiene buena clarificación y compactación facilitando su eliminación tras el tratamiento.
- **Neutralidad**.- **Enoblack Perlage** No aporta sabores ni olores al mosto o vino.

Aplicaciones

- Decoloración de Mostos. Especialmente de uvas tintas, "Blanc de noir".
- Decoloración de Vinos en fermentación.
- Decoloración de vinos oxidados o manchados.
- Reducción de toxinas de origen fúngico.

Dosis

Dosis: 5 a 100 g/hL (100 g/hL máximo según el CODEX enológico).

Ajustar la dosis realizando pruebas en el laboratorio.

Modo de empleo

Aplicar **Enoblack Perlage** en el tratamiento de los mostos, durante la fermentación o en la clarificación del vino base.

Puede aplicarse directamente o disolverlo en un volumen de agua o vino igual a 10 veces su peso.

Homogeneizar en el mosto o vino al menos durante unos 45'.

Envases

Paquetes de 1 y sacos de 15 kg.

Palets de 39 Sacos de 15 kg

Condiciones de conservación

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Conservación abierta: Cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba.

Producto conforme a las características requeridas en el Codex Oenológico Internacional.

Producto para el uso enológico según lo previsto en el Reglamento CE N. 606/2009