








CLARIFICANTES

ENOBLACK PERLAGE

Carbón decolorante en forma de pellets

	<p>COMPOSICIÓN Carbón vegetal, bentonita.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Enoblack Super es una preparación de pellets a base de carbón vegetal con alto poder decolorante y bentonita pura. La alta eficacia de los componentes individuales y la acción sinérgica recíproca permiten obtener un excelente efecto decolorante y una buena decantación. La forma de pellets hace que se disuelva fácilmente y evita la formación de polvos que pueden resultar molestos para el operador de bodega.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Decoloración de mostos y vinos base para la elaboración de vinos espumosos a partir de uvas tintas. ▪ Decoloración de mostos y vinos. ▪ Tratamiento de vinos oxidados. ▪ Reducción del contenido de toxinas de origen fúngico (ocratoxina A).
	<p>DOSIS Hasta 120g/hL (dosis máxima legal en la UE).</p> <p>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 Espolvorear Enoblack Perlage en agua, mosto o vino equivalente a 5-10 veces su peso. Agregar uniformemente a la masa a tratar durante un remontado, mediante una bomba dosificadora o tubo Venturi. Mantener el carbón en suspensión durante 45 minutos. Para acelerar la sedimentación del carbón, se recomienda agregar un clarificante proteico como gelatina o cola de pescado.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 15 kg</p> <p>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</p> <p>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.