



Stabilizzanti

BLACK PF

Codice Scheda: BlackPF/it

Revisione: n° 2 Agosto 2016

Pag. 1/1

COMPOSIZIONE

Carbone enologico attivo umido

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di colore nero. Il tasso controllato di umidità presente in BLACK PF riduce la diffusione della polvere di carbone nell'ambiente e facilita la manipolazione da parte degli operatori di cantina.

BLACK PF è un carbone vegetale attivato, ad elevatissimo potere decolorante. BLACK PF non altera la composizione chimica del mosto/vino trattato. La sua elevata efficacia decolorante è dovuta alla grande affinità nei confronti della componente "rossa", gli antociani. E' attivo già a basse dosi d'impiego e non necessita lunghi tempi di contatto. BLACK PF può essere efficacemente impiegato per ridurre il tenore in tossine di origine fungina (ocratossina A).

APPLICAZIONI

- Decolorazione di vini bianchi e di mosti
- Trattamento curativo di vini bianchi ossidati
- Riduzione di tossine di origine fungina
- Decolorazione di vermouth e aceti

DOSI

100 g/hl max (limite legale UE).

Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per stabilire i dosaggi ottimali per ogni trattamento.

MODALITA' D'USO

Disperdere il prodotto in poca acqua o vino. Aggiungere in modo uniforme alla massa da trattare durante un rimontaggio, preferibilmente mediante tubo Venturi. Tempo di contatto 15-20 minuti. BLACK PF ha una flocculazione lenta. Per accelerare la sedimentazione, dopo il trattamento con carbone, si consiglia di aggiungere un chiarificante proteico come gelatina (Pulviclar S, Goldenclar Instant) o colla di pesce (Finecoll).

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco kg 15

Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce in luogo asciutto, fresco e ventilato.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire odori estranei.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N.606/2009

(Si ricorda che in ottemperanza a quanto previsto dal suddetto Regolamento, il carbone può essere usato *Soltanto per il mosto e il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto di uve concentrato rettificato e per i vini bianchi*).