

CHIARIFICANTI

ENOBLACK DECOLOR

Carbone decolorante in forma umida

	<p>COMPOSIZIONE Carbone attivato di origine vegetale con il 45% di umidità.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI ENOBLACK DECOLOR è un carbone decolorante con un livello di umidità controllato che riduce la dispersione della polvere nell'ambiente e facilita la manipolazione da parte dei cantinieri. La sua estrema efficacia decolorante è dovuta alla grande affinità verso la componente "rossa", vale a dire gli antociani, essendo particolarmente attivo a basse dosi d'impiego. Non richiede lunghi tempi di contatto. Non altera la composizione chimica del mosto/vino trattato.</p> <p>ENOBLACK DECOLOR possiede un buon effetto chiarificante e di compattazione delle fecce che permette la sua rapida eliminazione dopo il trattamento. Non trasmette sapori né odori al mosto o al vino.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Decolorazione di mosti e vini. Tattamento curativo di vini bianchi ossidati. <p>ATTENZIONE: secondo il Regolamento (UE) 2019/934, nella UE il carbone si può utilizzare solamente su mosto, vino nuovo in fermentazione e vino bianco. Fuori dalla UE, consultare la legislazione vigente nel proprio paese.</p>
	<p>DOSI 20 - 100 g/hL Dose massima legale in accordo a UE e OIV: 180 g/hL Per le nazioni che non fanno parte dell'UE, consultare la legislazione vigente.</p> <p>Allo scopo di ottimizzare le dosi, raccomandiamo di effettuare prove preliminari in laboratorio con dosi crescenti, in combinazione con altri chiarificanti, se necessario.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere il prodotto in poca acqua, vino o mosto. Aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando con attenzione tramite un rimontaggio, preferibilmente mediante un tubo Venturi. Tempo di contatto 30-60 minuti. Maggiore il tempo di contatto, maggiore l'effetto. Si deve mantenere almeno due giorni dopo il trattamento per favorire la sedimentazione. Per accelerare la sedimentazione e l'eliminazione, si consiglia di aggiungere un chiarificante di origine vegetale (gamma PLANTIS o CLARIL).</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 20 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. ATTENZIONE: i carboni tendono ad assorbire umidità e odori estranei.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Oenologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.