








**CHIARIFICANTI**

# ENOBLACK PERLAGE

Carbone decolorante in pellet.

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Carbone vegetale, bentonite.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Enoblack Perlage è un preparato in pellets composto da carbone vegetale ad elevato potere decolorante e bentonite purissima. L'elevata efficacia dei singoli componenti e la reciproca sinergia d'azione permettono di ottenere un eccellente effetto decolorante e una buona decantazione. La forma in pellets evita la formazione di polveri fastidiose per l'operatore e ne facilita l'utilizzo.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Decolorazione di mosti e vini base per la produzione di spumanti provenienti da uve rosse.</li> <li>▪ Decolorazione di mosti e vini</li> <li>▪ Trattamento curativo di vini ossidati.</li> <li>▪ Riduzione del contenuto di tossine di origine fungina (ocratossina A)</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Fino a 120g/hL(dose massima legale nella UE)</p> <p>Per individuare il corretto dosaggio, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio.</p> <p>Attenzione: nell'UE, secondo il Reg. (UE) 2019/934, il carbone può essere utilizzato solo in mosto, vino nuovo ancora in fermentazione e vino bianco. Al di fuori dell'UE, si prega di fare riferimento alla normativa in vigore nel proprio paese.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Disperdere Enoblack perlage in un volume d'acqua o mosto pari a 5 volte il suo peso. Aggiungere al volume da trattare durante un rimontaggio, possibilmente utilizzando una pompa dosatrice. Agitare il mosto/vino per 45 minuti al fine di mantenere il carbone in sospensione. Per accelerare la sedimentazione si consiglia di aggiungere un chiarificante proteico come gelatina (Pulviclar S, Goldenclar Instant) o colla di pesce (Finecoll).</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 15 kg</p> <p>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><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (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.*