

CHIARIFICANTI

ENOBLACK PF

Carbone decolorante in forma umida.

	<p>COMPOSIZIONE Carbone vegetale attivato.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Enoblack PF è un carbone decolorante con un tasso controllato di umidità che ne riduce la polverosità e ne facilita la manipolazione da parte degli operatori di cantina. La sua elevata efficacia decolorante è dovuta alla grande affinità nei confronti della componente "rossa", gli antociani. È attivo già a basse dosi d'impiego e non necessita lunghi tempi di contatto. Enoblack PF può essere efficacemente impiegato anche per ridurre il tenore in tossine di origine fungina (ocratossina A) e riboflavina, molecola all'origine del difetto noto come "gusto di luce".</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Decolorazione di mosti e vini ▪ Trattamento curativo di vini ossidati ▪ Riduzione del contenuto di tossine di origine fungina (ocratossina A) ▪ Riduzione del contenuto di riboflavina (prevenzione del gusto di luce) ▪ Decolorazione di vermouth e aceti
	<p>DOSI Fino a 125g/hL (dose massima legale nella UE) Per individuare il corretto dosaggio, si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio. 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>MODALITÀ 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).</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 15 kg Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire umidità e odori estranei.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</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.