

CHIARIFICANTI

ENOBLACK SUPER

Carbone decolorante in polvere.

	<p>COMPOSIZIONE Carbone enologico attivato con acido fosforico.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Enoblack Super è un carbone vegetale attivato con acido fosforico, ad elevato grado di purezza ed elevatissimo potere decolorante.</p> <p>La sua massima efficacia decolorante è dovuta alla grande affinità nei confronti della componente "rossa" dei polifenoli, cioè degli antociani. Enoblack Super è particolarmente attivo già a basse dosi d'impiego, non richiede lunghi tempi di contatto e sedimenta lentamente.</p> <p>Enoblack Super può essere efficacemente usato anche per ridurre il contenuto in tossine di origine fungina (ocratossina A) e di riboflavina, molecola all'origine del difetto noto come "gusto di luce". Enoblack Super non altera la composizione chimica del mosto/vino trattato.</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 100g/hL(dose massima legale nella UE)</p> <p>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 direttamente nella massa da trattare. Agitare fino ad ottenere una sospensione omogenea. Aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Tempo minimo di contatto 15-20 minuti. 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 10 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto 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 Œnologique International</p> <p>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.