

CHARBON SUPER D

Détachage des moûts et des vins blancs.

CARACTERISTIQUES

CHARBON SUPER D est un charbon œnologique d'origine végétale conforme pour l'utilisation alimentaire. Ses qualités lui permettent d'être utilisé lors du détachage des moûts et des vins blancs.

CHARBON SUPER D est fabriqué par activation chimique à l'acide phosphorique de bois non résineux. Le choix du bois avant carbonisation est important, surtout en œnologie, pour éviter des résidus aromatiques pouvant jouer sur la qualité finale du vin.

APPLICATIONS

CHARBON SUPER D a un pouvoir adsorbant élevé mis à profit lors du détachage des moûts et des vins blancs.

DOSE D'EMPLOI

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur : 100g/hL.

MODE D'EMPLOI

Décoloration : la dose maximale autorisée est de 100 g/hL, mais chaque traitement doit être précédé d'une recherche de la dose optimale.

Délayer le **CHARBON SUPER D** dans du vin, incorporer à la masse de vin et homogénéiser à l'aide d'un ou de deux remontages.

Après le traitement, un collage est recommandé pour éliminer le noir avant la filtration, avec de la gélatine, de la colle de poisson ou de la caséine.

Le charbon est soumis à une réglementation particulière (tenue de registre, moment d'ajout), se référer à la réglementation en vigueur.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.