

DELICARBONE GRAINS

Tratamiento del pardeamiento de mostos y vinos blancos

CARACTERÍSTICAS

DÉLICARBONE GRAINS es un carbón activo enológico de origen vegetal, para uso alimentario. Se presenta en forma de polvo extruido, que se deshace en contacto con una solución acuosa. Se obtiene a partir de madera de pino, y se activa con ácido fosfórico (no con cloruro de zinc). La activación química con ácido fosfórico implica tener que trabajar directamente sobre la madera.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **DÉLICARBONE GRAINS** posee una elevada capacidad decolorante gracias a su gran poder adsorbente.

APLICACIÓN

- **DÉLICARBONE GRAINS** se utiliza para tratar el pardeamiento de mostos y vinos blancos.

DOSIS

La dosis máxima autorizada es de 100 g/hL. Todo tratamiento debe ir precedido de un ensayo para determinar la dosis óptima de utilización.

MODO DE EMPLEO

Desleír **DÉLICARBONE GRAINS** en un poco de vino, añadir al total de volumen a tratar, y llevar a cabo uno o dos remontados de homogenización.

Después del tratamiento se recomienda realizar una clarificación con gelatina, cola de pescado o caseína, para eliminar los residuos negros de carbón antes de la filtración.

El carbón está sometido a una reglamentación particular (libro de registro, momento de la adición). Consulte la reglamentación vigente.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 kg y de 5 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información indicada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se proporciona sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del cumplimiento de la legislación y de las medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede modificarse sin su consentimiento.

265/2016 – 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com