

# DECARB ENOPLUS

**Carbone attivo ad elevatissimo potere decolorante**

## CARATTERISTICHE

**Decarb Enoplus** è un carbone attivo vegetale per uso enologico in polvere, ricavato a partire dalla segatura di legno di pino marittimo, chimicamente attivata con acido fosforico.

È particolarmente efficace nell'adsorbimento di grosse molecole organiche quali proteine e sostanze coloranti.

L'eccellente capacità adsorbente lo distingue nella decolorazione dei mosti e dei vini.

## CAMPI DI APPLICAZIONE

**Decarb Enoplus** è indicato per la decolorazione di succhi, mosti e vini sia in fase di vinificazione che in quella di finitura prima dell'imbottigliamento.

Ottimi risultati sono forniti anche per la decolorazione di zucchero, glucosio, destrosio, alcol, enzimi e glicerina e per il trattamento di intermedi chimici e farmaceutici.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

	SPECIFICHE		SPECIFICHE
<b>Umidità all'imballo (%)</b>	< 8%	<b>Zinco (ppm)</b>	< 25 ppm
<b>Ceneri (%)</b>	< 5	<b>Cadmio (ppm)</b>	< 1 ppm
<b>pH</b>	2.0 - 3.0	<b>Materie sol. Acidi %</b>	< 5
<b>Indice decolorazione vino %</b>	90 min.	<b>Cloruri (ppm)</b>	< 3000 ppm
<b>Indice di Blu di Metilene g/100g</b>	28 min.	<b>Solfuri (ppm)</b>	< 20 ppm
<b>Piombo (ppm)</b>	< 2	<b>Arsenico (ppm)</b>	< 3 ppm
<b>Ferro (ppm)</b>	< 200	<b>Mercurio (ppm)</b>	< 1 ppm

## DOSAGGIO

- Dose 10 - 100 g/hL a seconda delle esigenze e del grado di riduzione polifenolica richiesta.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 100 g/hL

## MODALITÀ D'USO

Disperdere direttamente in una piccola porzione di prodotto da trattare, la quantità predeterminata di **Decarb Enoplus**.

È consigliabile aggiungere la dispersione lentamente alla massa, eseguendo un rimontaggio a ciclo chiuso allo scopo di omogeneizzare il prodotto.

- La massima efficacia decolorante si ottiene entro le prime 2-5 ore di trattamento, magari ripetendo un paio di volte l'agitazione.
- Per agevolare la sedimentazione, il carbone può essere abbinato ad altri agenti chiarificanti quali, ad esempio: *Benteff*, *Bentonite Electra*, *Bentonite S*, *Gran Bent*, *Oenogel 30*, *Gelatine F o N*, ecc. .

È sempre, comunque, consigliabile eseguire delle prove di laboratorio per stabilire il dosaggio ottimale.

***Il carbone è soggetto ad una normativa particolare (tenuta di registri, momento di aggiunta). Consultare la normativa vigente.***

#### **Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

#### **COMPOSIZIONE**

---

Carbone attivo enologico di origine vegetale (legno) adatto per uso alimentare.

#### **CONFEZIONAMENTO**

---

Pacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

#### **CONSERVAZIONE**

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.

L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.

L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.

Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.