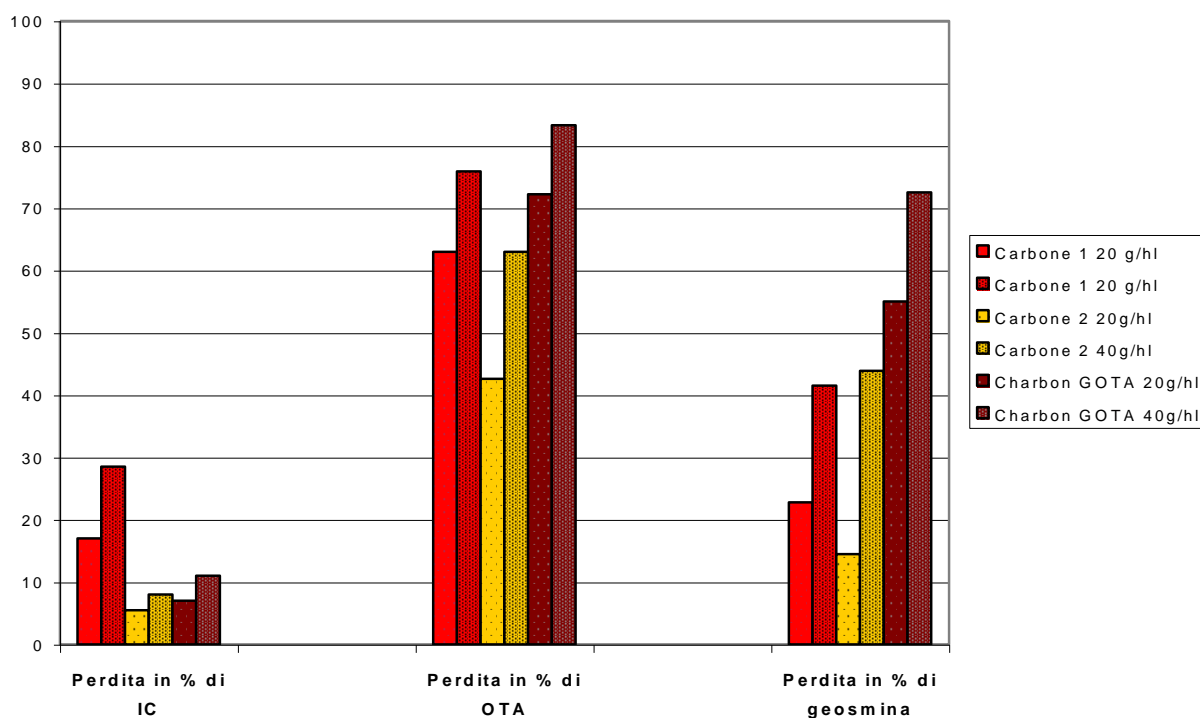


# CHARBON GOTA

Decontaminante di mosti e vini ancora in fermentazione  
Elimina l'ocratossina A e la geosmina

## CARATTERISTICHE

**CHARBON GOTA** è un carbone attivo enologico di origine vegetale (legno) adatto per uso alimentare. Grazie alle sue qualità ed alla sua porosità può essere utilizzato per decontaminare i mosti: i suoi pori sono più grossi di quelli dei carboni deodoranti, ma più piccoli di quelli dei carboni enologici decoloranti: si tratta di carbone mediamente poroso. Durante le prove effettuate con ITV France, è risultato più efficace degli altri tipi di carbone nell'eliminazione dell'ocratossina A o della geosmina, limitando al tempo stesso la perdita di colore dei vini.



Rispetto al carbone decolorante classico (Carbone 1) o al carbone deodorante (Carbone 2), **CHARBON GOTA** abbassa significativamente il contenuto di ocratossina A nei vini (oltre il 70% a 20 g/hL), ma anche di geosmina limitando gli effetti sull'intensità colorante del vino. È per la geosmina che le differenze fra i diversi tipi di carbone sono più evidenti: in questo test realizzato in collaborazione con ITV France, **CHARBON GOTA** è l'unico a diminuire di oltre il 50% il contenuto di geosmina a partire da 20 g/hL. A 40 g/hL, la diminuzione supera il 70%.

Valori di partenza per l'ocratossina A : 1,8 µg/L

per la geosmina : 123 ng/L

Intensità colorante dei vini campione : 11,88

## DOSAGGIO

---

**Decontaminazione:** da 20 a 40 g/hL (massimo consentito dalla legge 100g/hL).

20g/hL sono sufficienti per far scendere sotto 2 µg/L l'ocratossina A nei vini quando la contaminazione è limitata. Per contaminazioni più rilevanti, possono essere utilizzate, in via eccezionale, dosi da 40 g/hL.

L'eliminazione della geosmina è interessante a partire da 20 g/hL, ma l'efficacia del trattamento è maggiore a 40 g/hL.

## MODALITÀ D'USO

---

Se possibile, aggiungere **CHARBON GOTA** in fase liquida, preferibilmente dopo qualche giorno di macerazione, meglio alla fine della fermentazione alcolica dal momento che il passaggio dell'ocratossina o della geosmina nel mosto non è immediato.

Stemperare **CHARBON GOTA** in un po' di vino fino a preparare una pasta più facile da incorporare. Questa fase è importante : se il carbone non è precedentemente bagnato, rischia di galleggiare parzialmente in superficie. Dopo aver preparato la pasta, aggiungerla alla vasca e omogeneizzare tramite la tecnica del rimontaggio o mescolando ripetutamente. Dopo 6-12 ore di riposo, è possibile mescolare ulteriormente.

Separare quindi il carbone dal mosto o dal vino dopo 1-2 giorni di contatto, per evitare che le molecole catturate siano rilasciate.

Chiarificare il vino con la Gelatina N per eliminare il carbone prima della filtrazione a terra; se la sedimentazione è difficile utilizzare gelatina associata a gel di silice.

***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.

## CONFEZIONAMENTO

---

2, 5 e 10 kg

## CONSERVAZIONE

---

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

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*