

Top Carbon

CARBONE VEGETALE ATTIVO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Carbone vegetale enologico ad elevata attività decolorante. In fase di produzione Top Carbon subisce un processo di attivazione chimico-fisico che ne aumenta l'efficacia. Il prodotto è conforme a quanto prescritto dal Codex Oenologique.

Top Carbon si presenta come una polvere finissima, i cui singoli granuli sono caratterizzati da una porosità elevata, caratteristica questa che migliora le prestazioni enologiche del prodotto, infatti risulta notevolissima la superficie di contatto tra il carbone stesso e la matrice.

Per il trattamento dei vini bianchi

Il potere adsorbente di Top Carbon è sfruttato nei vini bianchi caratterizzati da un'intensità colorante eccessiva, causata per esempio da fenomeni di ossidazione o maderizzazione.

Top Carbon è impiegato con successo anche per ridurre il contenuto in ferro dei vini e, quindi, per ottenere una maggiore stabilità nei riguardi della casse ferrica.

Nei succhi di frutta e negli aceti

L'impiego di Top Carbon sia nei succhi, sia negli aceti, migliora notevolmente le caratteristiche cromatiche dei prodotti trattati, oltre ad aumentare la stabilità.

L'accuratezza posta nella scelta della materia prima, garantisce l'assenza di cessioni di odori e sapori anomali e permette di effettuare decolorazioni spinte anche impiegando bassi dosaggi.

Composizione

Carbone vegetale.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Nero.

Umidità: 15% max.

Tipo di attivazione: con ac. fosforico.

Dosaggio

10 - 100 g/hl a seconda delle esigenze e della riduzione polifenolica voluta.

Modalità d'impiego

Disperdere direttamente, in una piccola porzione del prodotto da trattare, la quantità prestabilita di Top Carbon. È consigliabile aggiungerla lentamente nella massa eseguendo un rimontaggio in ciclo chiuso allo scopo di favorire l'omogeneizzazione del prodotto.

La massima azione decolorante si manifesta entro le prime 16 ore di trattamento.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Il prodotto è suscettibile di assorbire odori anomali se conservato in ambiente non idoneo.

Confezioni

Cod. 108500 - sacchi da 10 Kg