

Carbone Superattivo CP

CARBONE DECOLORANTE VEGETALE

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

Carbone di origine vegetale attivato mediante trattamento chimico con ac. fosforico; conforme al Codex O.I.V.

Il processo di attivazione permette di ottenere particelle estremamente porose e quindi in grado di adsorbire molecole di diversa natura, in funzione delle loro dimensioni. L'attenzione posta nella scelta della materia prima, garantisce la qualità del Carbone Superattivo CP e l'assoluta mancanza di cessioni anomale, p.e. metalli o odori estranei al prodotto trattato.

In fermentazione: per migliorare il colore e la stabilità del vino

Il Carbone Superattivo CP aggiunto nei mosti bianchi, elimina gli antociani in eccesso permettendo di migliorare le caratteristiche cromatiche del vino; inoltre l'asportazione di sostanze coloranti facilmente ossidabili (leuco-antociani e catechine) e di ferro, incrementa la stabilità del vino nei confronti di ossidazioni e casse enzimatica.

L'impiego in fermentazione permette la rimozione di eventuali residui antiparassitari, facilitando il regolare decorso fermentativo.

Nei vini bianchi: per la correzione del colore

Nei vini bianchi compromessi da fenomeni ossidativi, l'impiego del Carbone Superattivo CP permette di ripristinare la giusta intensità del colore, rimuovendo le sostanze fenoliche polimerizzate, causa delle alterazioni cromatiche.

Nei succhi di frutta

L'elevata purezza del Carbone Superattivo CP ne consente l'impiego anche quando siano necessari dosaggi elevati, per esempio nel trattamento dei succhi di frutta.

Composizione

Carbone vegetale attivo.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Nero.

Umidità: 15% max.

Tipo di attivazione: con ac. fosforico.

Dosaggio

10-100 g/hl secondo le necessità.

È comunque consigliabile procedere a prove in piccolo per verificare la dose ottimale.

Modalità d'impiego

Disperdere in piccolo volume di vino da trattare la quantità necessaria di Superattivo CP ed aggiungere la dispersione così ottenuta effettuando un rimontaggio a ciclo chiuso. Dopo l'aggiunta è consigliabile mantenere in agitazione la massa.

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. 108200 - pacchi da 1 kg

Cod. 108400 - sacchi da 10 kg