

No-Dust Carbon

CARBONE DECOLORANTE VEGETALE

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

Carbone vegetale attivato conformemente a quanto prescritto dal Codex Oenologique. L'elevata qualità della materia prima è una garanzia nei riguardi di cessioni di odori o sapori indesiderati.

Bassa polverosità

Il processo di produzione di No-Dust Carbon prevede di mantenere un'adeguata quantità di umidità grazie alla quale si abbatta drasticamente la polverosità del prodotto stesso. In questo modo la manipolazione del No-Dust Carbon risulta per l'operatore, meno fastidiosa rispetto ad altri tipi di carbone.

Nei mosti bianchi

No-Dust Carbon aggiunto nei mosti bianchi asporta le sostanze coloranti facilmente ossidabili (leucoantociani e catechine) e il ferro, incrementa quindi 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

L'impiego di No-Dust Carbon è prezioso nei vini bianchi quando sia necessaria la rimozione di colore in eccesso causato da fenomeni ossidativi a carico dei composti fenolici.

Nei succhi di frutta e negli aceti

L'impiego di No-Dust Carbon sia nei succhi che negli aceti migliora notevolmente le caratteristiche cromatiche dei prodotti trattati, oltre ad aumentarne la stabilità.

Composizione

Carbone vegetale.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere fine.

Colore: Nero.

Umidità: < 50%

Dosaggio

10-100 g/hl secondo le necessità.

Si consiglia di effettuare delle prove in laboratorio per stabilire il dosaggio ottimale.

Modalità d'impiego

Disperdere in un piccolo volume di vino da trattare la quantità necessaria di No-Dust Carbon 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. 107671 - sacchi da 20 kg



Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa.
Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.