

# 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 abbatte 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