

# Carbo F

## CARBONE ENOLOGICO 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 Carbo F subisce un processo di attivazione chimico-fisico che ne aumenta l'efficacia, conferendo al prodotto spiccate reattività e purezza.

Carbo F 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 conferendo un'altissima superficie di contatto tra il carbone e la matrice.

Grazie alle sue caratteristiche Carbo F non modifica la composizione chimica della matrice trattata. Inoltre i bassi dosaggi garantiscono il pieno rispetto della frazione olfattiva del vino. 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.

Può essere impiegato nei mosti e nei vini rossi in rifermentazione per ridurre la quantità di tossine fungine come l'ocratossina A.

### Applicazioni

Il potere adsorbente di Carbo F è sfruttato nei vini bianchi caratterizzati da un'intensità colorante eccessiva, causata da fenomeni di ossidazione o maderizzazione. Carbo F è impiegato con successo anche per ridurre il contenuto in ferro dei vini e per ottenere una maggiore stabilità nei confronti della casse ferrica. Inoltre può essere utilizzato nei mosti rossi per la loro decolorazione e nella decolorazione del Vermouth.

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

### Conformità legislativa

Conforme al Reg. UE 2019/934 - Conforme al codice enologico internazionale - Non derivante da organismi geneticamente modificati - Non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico secondo normativa vigente - Non contiene allergeni.

### Composizione

Carbone vegetale attivo.

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere

Colore: Nero.

Umidità: < 4 %

Ceneri: < 0.3%

### Dosaggio

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

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

### Modalità d'impiego

Disperdere direttamente, in una piccola porzione del prodotto da trattare, la quantità prestabilita di Carbo F. 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 12 ore di trattamento.

### Conservazione

Chiuso nella confezione originale e in ambiente asciutto, il prodotto mantiene le sue caratteristiche originali per un lungo periodo. Il prodotto è suscettibile di assorbire odori anomali se conservato in ambiente non idoneo.

### Confezioni

Cod. .108448 - pacchetto da 1 kg

Cod. .108452 - sacchi da 10 kg