

CLARIFICANTES



CARBOCROMOS® SUPER

CARVÃO ATIVO PARA USO ENOLÓGICO
COM BAIXO PODER DESCORANTE



COMPOSIÇÃO

Carvão vegetal ativo, obtido de matérias-primas selecionadas ativado com processo físico.



CARACTERÍSTICAS

CARBOCROMOS® SUPER é um carvão vegetal ativado com vapor e de baixo conteúdo em metais cedíveis.

É um produto com elevada pureza, pulverulento, com uma notável superfície específica de absorção e com uma porosidade capaz de absorver seletivamente pigmentos e moléculas de pequenas dimensões.

A pureza das matérias primas utilizadas permite excluir a cedência de elementos indesejados.



APLICAÇÕES

CARBOCROMOS® SUPER é utilizado nos tratamentos que requerem a utilização de carvão ativo com baixo poder descorante. Permite melhorar as características olfativas e oreganoléticas dos vinhos e retirar odores e sabores anómalos, sem modificar as características cromáticas.

No caso de paragem de fermentação, o CARBOCROMOS® SUPER absorve seletivamente os resíduos dos tratamentos fitossanitários e algumas substâncias secretadas pelas leveduras (ácido octanóico e decanóico e respectivos ésteres), que exercem uma ação inibidora da flora blastomicética.

O uso de CARBOCROMOS® SUPER deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com

CLARIFICANTES



CARBOCROMOS® SUPER

CARVÃO ATIVO PARA USO ENOLÓGICO
COM BAIXO PODER DESCORANTE



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em pouca água e adicionar ao produto a tratar, manter em agitação, durante pelo menos, 30 minutos; em caso de paragem de fermentação agitar por períodos de tempo mais longos.



DOSES

20-30 g/hl nas paragens de fermentação,
50-100 g/hl nos outros casos.
Aconselha-se realizar ensaios prévios laboratoriais.



EMBALAGEM

Sacos de 20 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.