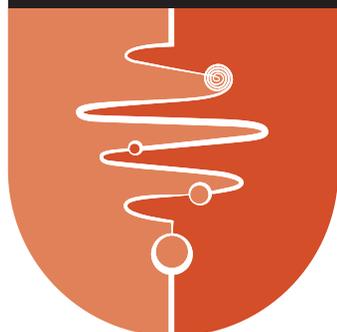


CLARIFICANTES



# CARBOCROMOS® ENO

CARVÃO COM ELEVADO PODER DESCORANTE

## COMPOSIÇÃO



Carvão vegetal ativo, obtido de matérias-primas seleccionadas com processo de ativação de baixo impacto ambiental.

## CARACTERÍSTICAS



CARBOCROMOS® ENO é um carvão vegetal com elevado grau de pureza, ativado com ácido fosfórico. Os tratamentos de ativação e de purificação permitem obter um produto com um conteúdo mínimo de metais cedíveis.

CARBOCROMOS® ENO possui um elevado poder descorante e não modifica as características organoléticas do produto tratado.

A sua ação absorvente é particularmente eficaz nas antocianinas e nos oligómeros facilmente oxidáveis, causa da instabilidade nos vinhos brancos.

A sua elevada superfície de troca, permite uma diminuição consistente dos anti-parasitários e das substâncias tóxicas secretadas pelas leveduras.

## APLICAÇÕES



CARBOCROMOS® ENO é indicado para tratamentos dos mostos e vinhos brancos. CARBOCROMOS® ENO tem como aplicação ideal, a estabilização de vinhos brancos oxidados, porque cede produtos de condensação das substâncias fenólicas, melhorando as características cromáticas e organoléticas dos vinhos.

Pequenas quantidades de CARBOCROMOS® ENO podem melhorar o andamento fermentativo, pela absorção de substâncias tóxicas secretadas pelas leveduras nos mostos.

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

ENOLOGICA  
**VASON**



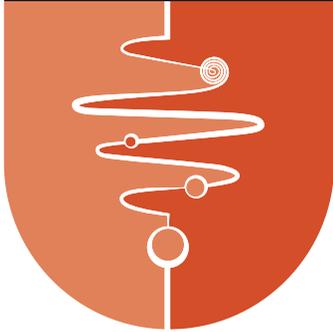
**Inoser Enologia de Precisão**

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® ENO

CARVÃO COM ELEVADO PODER DESCORANTE



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em pouca água e adicionar ao produto a tratar, manter em agitação, durante pelo menos, 30 minutos.



## DOSES

Variável até 100 g/hl.  
Aconselha-se realizar ensaios prévios laboratoriais.



## EMBALAGEM

Sacos de 17,5 kg e big bag de 250 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.

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