

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	04/10/13/DFD
Ultima Revisione	22/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Hclar ® Prodotti per la chiarifica	

CARBON 30

Carbone decolorante ad uso enologico di origine vegetale

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Carbon 30 è costituito da carbone di origine vegetale attivato ad uso enologico in polvere. Deriva dal legno di pino ed è attivato chimicamente grazie alla presenza dell'acido fosforico. La sua speciale formulazione ne consente l'uso su diverse tipologie di prodotti e nell'industria alimentare di bevande. In particolare, l'uso del prodotto Carbon 30 garantisce alte prestazioni durante la chiarifica, grazie all'elevata capacità decolorante. Viene utilizzato per il trattamento di mosti e/o vini, succhi di frutta, aceti, superalcolici.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

100% Carbone attivo decolorante di origine vegetale ad uso enologico

APPLICAZIONE

L'uso del prodotto è consigliato in enologia per la chiarifica di vini e/o mosti.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per un'azione decolorante blanda: 30 – 60 g/hL

Dose consigliata per un'azione decolorante spinta: 80 – 100 g/hL

Si precisa che il limite legale di dosaggio sui vini è 100 g/hL

Regolamento vigente: l'uso di carboni attivi in enologia non necessita più di autorizzazione preventiva al trattamento, ma rimane comunque regolato da normativa specifica (tenuta di un registro ai sensi dell'art.14 Reg. CEE 884/2001). Fare riferimento alla normativa in vigore.

MODALITA' DI UTILIZZO

Aggiungere direttamente alla massa da trattare mediante rimontaggio o lento e prolungato rimescolamento.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Si precisa che la data limite di utilizzazione ottimale a partire dalla data di fabbricazione è due anni. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale ed utilizzare il prodotto entro breve tempo dall'apertura della confezione, in particolare 1 mese. Non disperdere nell'ambiente

CODICE PRODOTTO

0101AG.00015 KG 20

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico ai sensi del Reg CE 606/09.

Conforme al FCC V e al Codex enologico internazionale 2009.