

CARBION ENO H

CORRECTORES

Dose legal autorizada: 100 g/hL.

Utilizar de acordo com a legislação em vigor na região vinícola a que pertence - Produto sujeito a autorização.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

CARBION ENO H é um carvão vegetal activo, adaptado à descoloração dos mostos e dos vinhos brancos acastanhados.

CARBION ENO H é um carvão activo inerte com elevado poder adsorvente.

A sua taxa de humidade elevada melhora a sua manipulação, limitando a emissão de poeiras.

CARBION ENO H foi especialmente estudado para evitar afectar o "bouquet" dos vinhos.

É aconselhável efectuar o tratamento na vindima a partir no esgotamento do mosto em associação com as enzimas pectolíticas (INOZYME ou INOZYME TERROIR).

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Incorporação:

Dissolver **CARBION ENO H** no mosto. Para o vinho: dissolver num volume de água 5 vezes superior ao seu peso.

Homogeneizar durante a remontagem seguida de uma agitação cuidadosa.

2. Eliminação:

- Em mosto: eliminar após 24 horas clarificação do mosto de ou através de centrifugação.
- Em vinho: eliminar após 48 horas de contacto através de uma filtração ou de colagem.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

Para determinação da dose de utilização, consultar o laboratório.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg

Conservar a uma temperatura inferior a 25 °C, num local seco e isento de odores.

O melhor período para a utilização de **CARBION ENO H** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.