

OTACLEAN

CORRECTORES

Produto sujeito a autorização. Consultar a legislação em vigor.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

OTACLEAN é um carvão vegetal activo sob a forma de grânulos. Está indicado para a desodorização dos mostos e dos vinhos e é particularmente activo para eliminar a Ocratoxina A.

OTACLEAN é um carvão vegetal activo inerte com elevado poder de adsorção de determinados defeitos de vinhos. Revela uma baixa capacidade para descorar.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Incorporação:

Diluir o produto num volume de água 2 a 3 vezes superior ao seu peso e incorporar a suspensão no mosto ou no vinho.

Homogeneizar durante uma remontagem seguida de uma agitação cuidadosa.

- Eliminação :

- Em mosto : Utilizar **OTACLEAN** em conjunto com INOZYME e eliminar após uma clarificação estática de 24 horas ou através de uma centrifugação.

- Em vinho : Eliminar após 24 horas (máximo 48 horas) de contacto através de filtração ou de colagem.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

Para determinação da dose de utilização peça conselho a um laboratório ou a um enólogo. A dose deverá ser utilizada em função do problema a corrigir, é conveniente realizar ensaios prévios.

A título de exemplo e para a Ocratoxina A, o tratamento em vinho pode oscilar entre 20 a 40 g/hL. Para os defeitos organolépticos (podridão, vegetal,...) as doses de utilização podem oscilar entre 5 a 20 g/hL.

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 **OTACLEAN** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.