

# CARBION ENO

## CORRECTEURS

Dose légale autorisée : 100 g/hL.

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur dans votre région viticole.

ATTENTION : la réglementation diffère suivant que l'on emploie les charbons sur moûts, vin en fermentation et vin.

## APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **CARBION ENO** est un noir végétal activé, adapté à la décoloration des moûts et des vins blancs tâchés.

Le **CARBION ENO** est un charbon actif inerte à très haut pouvoir adsorbant.

Sa surface interne, très élevée (environ 1400 m<sup>2</sup>/g) lui confère une très grande capacité de décoloration des moûts et vins tâchés.

Le **CARBION ENO** a été tout spécialement étudié pour éviter d'affecter le bouquet des vins.

Il est vivement recommandé d'effectuer le traitement à la vendange dès l'écoulement du moût en association avec des enzymes pectolytiques (INOZYME ou INOZYME TERROIR).

## MISE EN ŒUVRE

### 1. Incorporation :

Délayer directement **CARBION ENO** dans le moût.

Sur vin, il est conseillé de délayer **CARBION ENO** dans 5 fois son poids en eau avant incorporation dans le vin.

Homogénéiser au cours d'un remontage suivi d'un brassage soigné.

### 2. Elimination :

- Sur moût : utiliser le **CARBION ENO** en association avec INOZYME TERROIR et éliminer après débourbage de 24 heures ou par centrifugation.
- Sur vin : éliminer après 48 heures de contact par filtration ou collage.

## DOSE D'EMPLOI

Pour la détermination de la dose d'emploi, consulter votre laboratoire.

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.