

# CARBION LIQUIDE

## CORRECTEURS

Dose légale autorisée : 100 g/hL de noir sec ou 0,5 L/hL de **CARBION LIQUIDE**.

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 LIQUIDE** est un noir végétal activé sous forme liquide adapté à la décoloration des moûts et des vins tâchés ou madérés.

Le **CARBION LIQUIDE** est un charbon actif inerte, en solution aqueuse à 200 g/L, à très haut pouvoir adsorbant. Sa surface interne très élevée (de 1300 à 1400 m<sup>2</sup>/g) lui confère une très grande capacité de décoloration des moûts et vins tâchés.

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

## MISE EN ŒUVRE

### 1. Incorporation :

Le **CARBION LIQUIDE** sera ajouté directement au moût ou au vin.

Agiter énergiquement le bidon afin de bien remettre le produit en suspension.

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

### 2. Elimination :

- Sur moût : dès l'écoulage dans le belon, utiliser le **CARBION LIQUIDE** en association avec des enzymes pectolytiques (INOZYME TERROIR) et éliminer par débouillage de 24 heures.
- 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 10 L

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.

Ne pas réutiliser un flacon entamé d'une année sur l'autre.

## EQUIVALENCE POUDRE / LIQUIDE

CARBION POUDRE ou GRANULES	CARBION LIQUIDE
100 g	50 cL
80 g	40 cL
60 g	30 cL
40 g	20 cL
20 g	10 cL