FICHE TECHNIQUE

CARBION POUDRE

CORRECTEURS

Dose légale autorisée : 100 g/hL.
Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur dans votre région vinicole.
ATTENTION : la réglementation diffère suivant que l'on emploi les charbons sur moûts, vin en fermentation et vin.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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

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

Sa surface interne très élevée (de 1300 à 1400 m^2/g) lui confère une très grande capacité de décoloration des moûts et vins tâchés.

Le **CARBION POUDRE** 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 le produit dans le moût.
Sur vin, il est conseillé de délayer **CARBION POUDRE** 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 POUDRE** en association avec INOZYME ou 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 1kg, 5kg

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.

version 15-12-10/B

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

ZI de Mardeuil – Route de Cumières
B.P. 25 – 51201 EPERNAY France
Tél. 33 (0)3 26 51 96 00 – Fax 33 (0)3 26 51 02 20
www.institut-oenologique.com