

# CHARBON ACTIF PLUS GR

Carbone granulare ad azione decolorante per mosti e i vini bianchi.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

CHARBON ACTIF PLUS GR è un carbone attivo enologico di origine vegetale in forma granulare con un forte potere decolorante grazie, in particolare, alla sua grandissima superficie di contatto (1800 m<sup>2</sup>/g).

Questo prodotto permette di decolorare mosti e vini bianchi e di ridurre il contenuto di composti fenolici ossidati responsabili dei fenomeni d'imbrunimento dei vini bianchi.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- Forte potere decolorante dei mosti e dei vini bianchi macchiati.
- Eliminazione dei composti fenolici responsabili dell'ossidazione.

### MOSTO BIANCO DI CHARDONNAY 2013

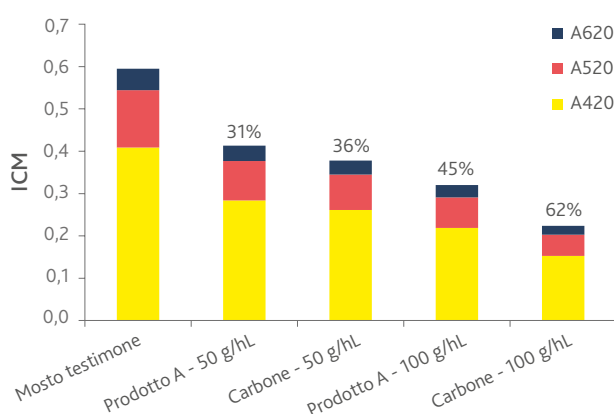


Figura 1: Riduzione del colore e potere decolorante (%) del CHARBON ACTIF PLUS GR su un mosto di Chardonnay imbrunito.

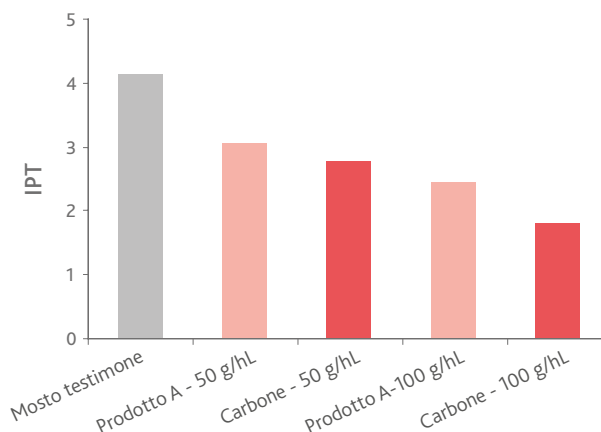


Figura 2: Riduzione dei composti fenolici (DO280) con CHARBON ACTIF PLUS GR su un mosto di Chardonnay imbrunito.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

### MOSTO DI PINOT NOIR 2013

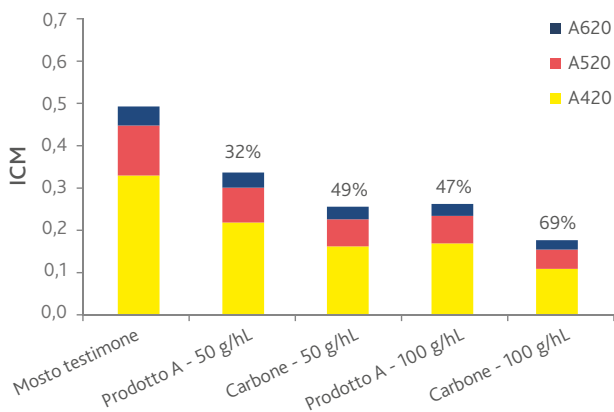


Figure 3: Riduzione del colore e potere decolorante (%) del CHARBON ACTIF PLUS GR su un mosto di Pinot noir.

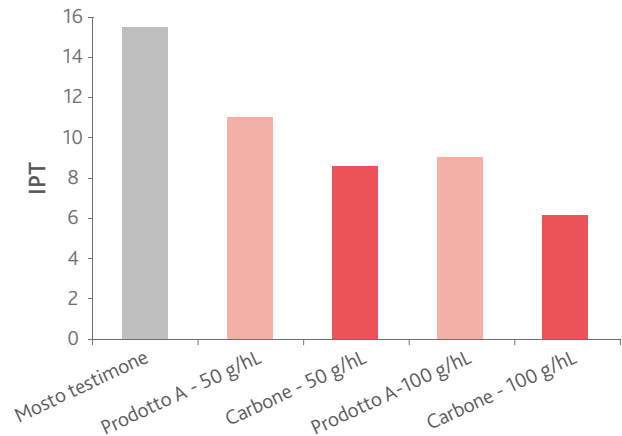


Figure 4: Riduzione dei composti fenolici (DO280) con CHARBON ACTIF PLUS GR su un mosto di Pinot noir.

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... granulare

Colore ..... nero

### ANALISI CHIMICHE

Umidità (%) ..... < 20  
 Ceneri (%) ..... 10 - 30  
 Calcio (g/kg) ..... < 10  
 Ferro (ppm) ..... < 200  
 Piombo (ppm) ..... < 2

Mercurio (ppm) ..... < 1  
 Arsenico (ppm) ..... < 3  
 Cadmio (ppm) ..... < 1  
 Zinco (ppm) ..... < 25

### PROTOCOLLO DI UTILIZZO

#### DOSI D'IMPIEGO

- Su mosto: da 10 a 100 g/hL, a seconda del livello di decolorazione desiderato.
- Dosi massima autorizzata (R. UE): 100 g/hL. L'uso del carbone attivo è soggetto a regolamentazione (tenuta di un registro, ecc), fare riferimento alle disposizioni in vigore.
- Aggiunta nei mosti, nei vini nuovi ancora in fermentazione o nei vini bianchi (RCE n° 2019/934).

#### APPLICAZIONE

Disperdere CHARBON ACTIF PLUS GR in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. Si raccomanda di reidratare il prodotto 1 ora prima dell'uso.

Incorporare nel serbatoio ed omogeneizzare mediante un rimontaggio o con un mescolamento prolungato. L'uso di un enzima come LAFAZYM® CL permette di ottimizzare l'eliminazione del carbone. Travasare dopo 48 ore.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

### CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 5 kg, cartone da 10 kg.



**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*