

# SUPERDECOLORYL GR

Carbón activo granulado para uso enológico

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex (FCC).

## Características físicas

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Aspecto .....                 | granulado     |
| Color .....                   | negro         |
| Adsorción azul metileno ..... | min 25 g/100g |
| Índice de melazas .....       | ≈ 180         |

## Análisis químicos

|               |          |              |          |
|---------------|----------|--------------|----------|
| Humedad ..... | < 20 %   | Calcium..... | < 10g/Kg |
| Cenizas ..... | < 20 %   | Zinc.....    | < 25 ppm |
| Fer.....      | < 200ppm |              |          |

## Empleo en enología

**Propiedades:** decoloración de mostos, vinos nuevos en fermentación. Solo la decoloración de vinos blancos está autorizada.

**Dosis de empleo:** 20 a 100 g/hL

**Preparación:** Se recomienda hidratar el producto SUPERDECOLORYL GR en 10 veces su peso en agua, 1 hora antes de su empleo. Incorporar a la cuba y homogeneizar por medio de un remontado. Un trasiego seguido de una filtración posterior es recomendado para eliminar el carbón.

**Reglamentación UE :**

- Dosis máxima legal 100 g/hL
- *El empleo de carbones activos en enología no necesita una autorización previa pero si está sujeto a reglamentación. Referirse a las disposiciones administrativas en vigor.*

## Almacenamiento - Fecha de consume preferente

Conservar fuera del suelo original, en su embalaje de origen a una temperatura moderada (0 à 22°C) en un local no susceptible de comunicar olores.

- DLUO : 4 años
- Embalaje abierto bien cerrado DLU : 1 mes

## Envase

Sacos de 15kg

