

CHARBON ACTIF SUPRA 4

Charbon actif en poudre pour usage œnologique.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

Aspect	poudre
Couleur	noire
Indice d'iode	135 cg/g
Perméabilité	60 mDa
Pouvoir de décoloration	≥ 85
Indice de mélasse	≥ 200

Analyses chimiques

Humidité	< 20 %	Arsenic.....	< 3 ppm
Cendres	< 10 %	Calcium.....	< 10 g/Kg
Fer.....	< 200 ppm	Cadmium.....	< 1 ppm
Plomb.....	< 2 ppm	Zinc.....	< 25 ppm
Mercuré	< 1 ppm		

Emploi en œnologie

Propriétés : Charbon actif en poudre pour usage œnologique.

Dose d'emploi : 20 à 100 g/hL

Préparation: Il est recommandé d'hydrater le produit CHARBON ACTIF SUPRA 4 dans 10 fois son poids en eau, 1 heure avant son utilisation. Incorporer à la cuve et homogénéiser lors d'un remontage. Un soutirage suivi d'une filtration ultérieure est recommandé pour éliminer le charbon.

Réglementation UE :

- Seulement pour les moûts, les vins nouveaux encore en fermentation, le moût de raisins concentré rectifié et pour les vins blancs.
- Permet de corriger la couleur des moûts et des vins blancs.
- Dose maximale légale 100 g/hL
- La mise en œuvre de charbon actif est soumise à réglementation, se référer aux dispositions en vigueur.

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

- DLUO : 4 ans
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois

Conditionnement

Sacs de 5, 15 et 17.5 kg

