

## CARBOQUALIS DECO H cód.60073

### CARBÓN ENOLÓGICO DECOLORANTE

#### COMPOSICIÓN:

Carbón activado en polvo.

#### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

CARBOQUALIS DECO H es un carbón con función decolorante, activado químicamente mediante ácido fosfórico y extrusionado. Este proceso de activación desarrolla la estructura porosa del carbón aumentando el poder de adsorción, y así la capacidad decolorante del mismo.

#### APLICACIÓN

Utilizar para aplicar una corrección del color en mostos y vinos blancos; disminuye la intensidad colorante del líquido tratado.

#### COMPOSICIÓN

Carbón activado en polvo obtenido por activación química.

#### DOSIS

Vinos ligeramente pardeados	3-10 g/Hl
Vinos pardeados	10-15 g/Hl
Vinos fuertemente oxidados	> 15 g/Hl

Dosis máxima autorizada: 100 g/hl

*Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.*

#### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Aspecto físico	Polvo de color negro
Humedad al envasar	Máx 40-50%
Índice de melazas	195 min
Adsorción azul de metileno	24,0 – 100 g/min
Tamaño de partícula	75 – 90 % <200µ
Número de yodo	950 mg/g min
Densidad aparente	200 – 250 Kg/m <sup>3</sup>

#### USO EN VINO ECOLÓGICO:

BIO (EU)	NOP (USDA)	VEGANO
Autorizado	Autorizado	Sí

- Reglamento ecológico R(UE) 2018/848
- 2024 NOP Program Handbook

#### MODO DE EMPLEO

- Preparar una disolución del producto **CARBOQUALIS DECO COMPACT** en 2 veces su peso en el líquido a tratar.
- Añadir la disolución al volumen total del líquido a tratar mediante bomba, hasta asegurar una correcta homogeneización. Otra opción, aplicar la dosis de carbón directamente al depósito.
- Dejar actuar durante 2 horas, hasta decantación.
- Filtrar el producto para eliminar el carbón que ha quedado en suspensión

#### EMBALAJE

Envases de 20 Kg.

#### CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible. Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.003204/AB Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento Europeo 068/2022 Producto para uso alimentario // producto no modificado genéticamente // producto no alérgico. // "Cuanta información contiene esta ficha, es copia literal de la facilitada por nuestro proveedor / fabricante"

