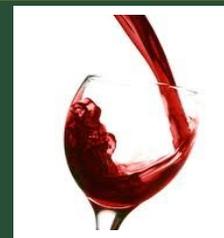




Fiche technique

CHARBON



CLEAN'AROM

Charbon actif, écorces de levures et sulfate de cuivre

ELIMINATION DES AROMES INDESIRABLES DES MOÛTS ET DES VINS.

➤ Applications

Botrytis Cinerea et Penicillium SP sont responsables de déviations aromatiques et produisent des molécules responsables des arômes de moisi, de terre, de betterave ou de champignon.

CLEAN'AROM est formulé d'après une sélection rigoureuse de matière première choisies en raison de leur pouvoir d'adsorption élevé (charbon, écorces de levures et cuivre).

Il élimine les arômes indésirables et restitue au vin son arôme naturel sans affecter sa couleur de façon significative.

➤ Mode d'emploi

Mélanger directement **CLEAN'AROM** dans 10 fois son poids en eau ou en vin.

Incorporer à la totalité de la cuve et homogénéiser le tout.

Remettre le produit en suspension à plusieurs reprises au cours des 5 premiers jours pour augmenter son efficacité. Après le traitement, laisser reposer au moins 5 jours et réaliser un soutirage ou une filtration.

➤ Doses d'emploi

Des essais en laboratoire afin d'ajuster la dose optimale sont préconisés ; se rapprocher de notre œnologue. De 20 à 80 g/hl, dose maximale autorisée : 90 g/hl (10 g/hl de CLEAN'AROM apportent au vin 0.11 mg/l de Cu).

➤ Conditionnement

Sachet de 1 Kg.

➤ Conservation

A conserver dans un endroit frais et sec, bien ventilé, exempt d'odeurs.

A utiliser rapidement après ouverture.

➤ Législation

Le traitement des moûts et des vins encore en fermentation, blancs rouges ou rosés est admis pour les objectifs suivants :

Corriger des caractères organoleptiques des moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium, éliminer des contaminants éventuels (Ochratoxine A), corriger la couleur des moûts blancs issus de raisins rouges à jus blanc, des moûts très jaunes issus de cépages blancs, des moûts oxydés.

Le traitement des vins blancs tachés est admis pour les objectifs suivants :

Correction de la couleur des vins blancs issus de cépages rouges à jus blanc, des vins blancs accidentellement tachés par un séjour dans des récipients ayant contenu des vins rouges, des vins très jaunes issus de cépages blancs, des vins oxydés. Le traitement par des charbons à usage œnologique est autorisé dans la limite de 100 g de produit sec par hectolitre. Un registre de manipulation doit être tenu pour les traitements aux charbons œnologiques.

En France, la demande préalable au service des douanes est supprimée

Conforme au Codex Œnologique International

Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr