



## Fiche technique

# CHARBON



## CHARBON AO Poudre

désodorisant



### ➤ Applications

Charbon AO est un charbon œnologique d'origine végétale activé à la vapeur offrant un large éventail d'applications.

Il est particulièrement conseillé pour éliminer les odeurs anormales des moûts et des vins.

CHARBON AO permet de traiter des moûts et des vins rouges, blancs et rosés nouveaux en fermentation présentant des caractères terreux.

Il n'affecte pas la couleur de manière importante.

### ➤ Mode d'emploi

Mélanger directement CHARBON AO dans du moût ou du vin encore en fermentation.

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

Laisser agir jusqu'à complète décantation, puis effectuer une filtration.

### ➤ Doses d'emploi

De 20 à 100 g/hl, il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'ajuster précisément la dose optimale tout en ne dépassant pas la dose maximum légale de 100 g/hl.

Se référer au conseil de notre œnologue.

### ➤ Conditionnement

Sacs de 10 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 œnologiques 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 : [biotechnologie@orange.fr](mailto:biotechnologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)