

CHARBON AO

DOLMAR

CHARBON DEODORANT POUDRE

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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 déviations organoleptiques (éthyl-phénol) causées par les levures indigènes de type *Brettanomyces*.

CHARBON AO permet également 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.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi.

20 – 100 g/Hl, il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'ajuster précisément la dose optimale.

Dose légale maximale

100g/Hl.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières.

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

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans 10 fois son poids de vin. Laisser reposer la solution pendant 1 heure, mélanger de nouveau et ajouter au volume de vin à traiter en homogénéisant. Pour les vins finis, il est conseillé de maintenir le produit en suspension pendant 4 ou 5 jours et laisser décanter. Après la traitement, le cas échéant, effectuer une clarification ou filtration afin d'enlever tout le charbon.

PRÉSENTATION ET VIE UTILE

Sacs de 10 kg

L'étiquetage de ces emballages inclut toujours la date de péremption/date limite de consommation.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 606/2009 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.

ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.

NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rév. : 01/01/2019

Bio tech
œnologie



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es