



Fiche technique

CHARBON



CHARBON ULTRA LIQUIDE

Décolorant



➤ Applications

CHARBON ULTRA LIQUIDE est un charbon végétal activé avec un haut pouvoir d'adsorption. Il est particulièrement indiqué pour la décoloration des moûts et des vins blancs.

Grâce à sa présentation liquide on obtient un usage plus facile et une amélioration de l'homogénéisation dans le moût ou le vin.

Les charbons décolorants sont autorisés à une dose maximale de 100 g de produit sec par hectolitre de vin ou de moût traité. Dans le cas du **CHARBON ULTRA LIQUIDE** la dose maximale est de 50 cl par hectolitre.

➤ Mode d'emploi

Agiter avant emploi en cas d'un léger déphasage toujours possible.

Mélanger la quantité nécessaire de **CHARBON ULTRA LIQUIDE** dans du moût ou du vin et l'ajouter à la cuve à traiter. S'assurer une très bonne homogénéisation et de la suspension du produit.

Pour les moûts, éliminer la sédimentation après 24 heures.

Pour les vins, après 72 heures de contact, éliminer le charbon avec une filtration ou une clarification.

➤ Doses d'emploi

De 5 à 25 cl/hl, en fonction de la décoloration souhaitée.

Il est préférable de réaliser des essais en laboratoire afin d'ajuster précisément la dose optimale en ne dépassant pas la dose maximum légale de 100 g/hl de produit sec soit 50 cl/hl de **CHARBON ULTRA LIQUIDE**.

Se référer au conseil de l'œnologue.

➤ Conditionnement

Jerrican de 20 l / citerne de 1000 l.

➤ Conservation

Stocker le récipient d'origine rempli, fermé, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un lieu sec et sans odeurs.

Emballage ouvert : utiliser très rapidement.

➤ 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 Deveze 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
www.biotech-oenologie.fr