

CHARBON ULTRA LIQUIDE

DOLMAR

CHARBON DEODORANT

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dose 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.

Dose légale maximale

100g/Hl.

Déclaration d'allergènes

Contient des sulfites.

Concentration de SO₂ : 5,0 ± 0,5g/l.

Contre-indications et précautions

Non applicable.

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

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.



PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 2019/934 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. : 01/12/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es



CHARBON ULTRA LIQUIDE

DOLMAR

PRÉSENTATION ET VIE UTILE

Jerrican de 20l et citerne de 1000 l.

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

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver l'emballage plein, avec la fermeture d'origine, à l'abri de la lumière, dans un lieu sec et exempt d'odeurs.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 2019/934 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. : 01/12/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es