



Fiche technique

CHARBON



CHARBON Dbo POWDRE

décolorant



➤ Applications

Charbon Dbo est un charbon d'origine végétale alliant un fort pouvoir adsorbant à un fort pouvoir décolorant. Il est utilisé comme détachant pour les moûts et les vins blancs. Il peut éliminer les anthocyanes (couleur rouge des vins) et les polyphénols oxydés ou non (brunissement des vins blancs).

➤ Mode d'emploi

Mélanger directement Charbon Dbo dans du moût ou du vin. Incorporer à la totalité de la cuve, homogénéiser le tout.

Laisser agir jusqu'à complète décantation. Puis effectuer une filtration.

➤ Doses d'emploi

De 5 à 60 g/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.

Se référer au conseil de l'œnologue.

➤ Conditionnement

Sacs de 15 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