

CARBION LIQUIDE

CORRETTORE

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

CARBION LIQUIDE è un carbone attivo inerte ad elevato potere assorbente. La sua superficie interna molto elevata (da 1300 a 1400 m²/g), gli conferisce una grande capacità di decolorazione di mosti e vini torbidi.

L'uso di **CARBION LIQUIDE** facilita notevolmente l'utilizzazione del carbone in enologia eliminando i problemi dati dalla manipolazione dei prodotti polverulenti.

MODI D'IMPIEGO

1. Incorporazione

Aggiungere **CARBION LIQUIDE** direttamente al mosto e al vino.

Omogeneizzare il tutto tramite un rimontaggio mescolando accuratamente.

2. Eliminazione

- Su mosto : utilizzare **CARBION LIQUIDE** ed eliminare dopo una decantazione di 24 ore.
- Su vino : eliminare entro 48 ore tramite filtrazione o chiarifica.

DOSI D'IMPIEGO

Per la determinazione della dose d'impiego bisogna valutare le condizioni del mosto o del vino.

Dose limite legale autorizzata: 100 g/hl.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Canestri da 10 l.

Proteggere dai raggi solari e dalle alte temperature.

Il prodotto si conserva nel suo imballaggio originale per 1 anno.

RAPPORTO CARBION/CARBION LIQUIDE

Carbion	Carbion liquide
100 g	50 cL
80 g	40 cL
60 g	30 cL
40 g	20 cL
20 g	10 cL