

CARBOLITE

Carbón activo para la decoloración de vinos y mostos.

COMPOSICIÓN :

100% Carbón vegetal activado con ácido fosfórico.

PROPIEDADES :

En enología los carbones activos son utilizados para la decoloración de mostos de vinos blancos coloreados, de vinos base de vermouth o aromatizados, de vinos blancos maderizados y para la supresión de ciertos malos olores, cualquiera que sea su origen.

Los carbones activos son productos inertes. Están compuestos esencialmente de carbono, con una estructura porosa muy desarrollada, que presenta una superficie interna importante y les confiere un poder adsorbente elevado para una gran variedad de sustancias distintas.

CARBOLITE es un carbón vegetal que ha sido activado por vía química, con alto poder decolorante. Esta activación origina una morfología de poro de elevado tamaño y muy homogénea, predominando la aparición de macroporos de diámetros superiores a 50 micrones, por lo que actúa específicamente sobre moléculas de gran tamaño, como las moléculas de materia colorante.

Pruebas desarrolladas sobre un vino tinto joven, han puesto de manifiesto, como para alcanzar la misma intensidad colorante se necesita menor cantidad de los carbones mas activos.

La utilización de los carbones CARBOLITE favorecen la:

- Adsorción de sustancias colorantes indeseadas provenientes de oxidaciones.
- Adsorción de taninos y polifenoles causantes de pardeamientos.
- Estabilización de mostos y vinos.
- Acción frente a olores provenientes de sustancias azufradas.
- Adsorción de sustancias colmatantes.
- Adsorción de toxinas fúngicas (ocratoxina A).

RECOMENDACIONES :

Para que la acción del carbón sea óptima, se recomienda que sea empleado sobre bebidas ya limpias y filtradas, con el fin de que las sustancias colmatantes no sedimenten sobre los poros de la superficie activa del carbón.

Si se desea utilizar un carbón junto a otro agente clarificante, es recomendable utilizarlo en primer lugar para no reducir la alta capacidad de adsorción del carbón. Es recomendable la realización de pruebas preliminares en el laboratorio con pequeños volúmenes de la misma bebida a tratar, con el fin de alcanzar la dosis justa para el tratamiento final.

MODO DE EMPLEO :

Una vez calculada la dosis, añadir la cantidad de carbón necesaria sobre el producto. Mezclar y homogeneizar mediante bomba durante ½ hora. Al cabo de varias horas, se realiza la clarificación y filtración. Se aconseja hacer una filtración lenta y cerrada, para eliminar el carbón.

DOSIS :

Dependiendo del tipo de producto a tratar: 0.2 a 1 gr/l Para el mosto de uva destinado a la fabricación de mosto concentrado, no hay dosis límite.

PRESENTACIÓN:

bolsa por 20 kgs.