

## Carbo F

### *Carbón enológico activo.*

*Cumple con el Código Internacional de Vinos. No proviene de organismos modificados genéticamente. No contiene alérgenos.*

Carbón activo de alto poder decolorante. En fase de producción, Carbo F, se somete a un proceso de activación, físico-química, lo que aumenta la efectividad, dando al producto notable reactividad y pureza.

Carbo F se presenta como un polvo fino, cuyos gránulos individuales se caracterizan por una alta porosidad, una propiedad que mejora el rendimiento enológico del producto, que da una superficie muy alta de contacto entre el carbón y el vino.

Gracias a sus características Carbo F no cambia la composición química del vino tratado. Además, las dosis más bajas de utilización, garantizan el pleno respeto a la fracción aromática del vino. El cuidado en la elección de las materias primas, garantiza la ausencia de olores y sabores anómalos y permite la decoloración incluso con dosis bajas.

Se puede utilizar en los mostos y vinos tintos en la fermentación para reducir la cantidad de toxinas fúngicas tales como ocratoxina A.

#### Aplicaciones

El poder adsorbente Carbo F es utilizado en los vinos blancos que contienen una coloración de excesiva intensidad, causada por la oxidación o maderización. Carbo F se utiliza con éxito también, para reducir el contenido de hierro en los vinos y para obtener una mayor estabilidad frente a las quiebras férricas. En los mostos tintos para su decoloración. Decoloración de vermut. El uso de Carbo F tanto en mostos, como en vinagres, mejora en gran medida las características de color de los productos tratados, además de aumentar la estabilidad.

<b>Composición</b>	Carbón vegetal activo
<b>Características.</b>	Apariencia: polvo Color: Negro. Humedad: <4% Cenizas: <0,3
<b>Dosis.</b>	10-100 g / hl en función de las necesidades y la reducción polifenólica deseada. Es aconsejable llevar a cabo pruebas de laboratorio para determinar la dosis óptima.
<b>Modo de empleo.</b>	Dispersar directamente, en una pequeña porción del producto a tratar, la cantidad predeterminada de Carbo F. Se recomienda añadir lentamente en la masa mediante la realización de una agitación en un ciclo cerrado con el fin de favorecer la homogeneización del producto. La máxima acción de decoloración se produce dentro de las primeras 12 horas de tratamiento.
<b>Conservación.</b>	Cerrado en su envase original y en un ambiente seco, el producto mantiene sus características originales durante un largo período de tiempo. El producto es susceptible de absorber malos sabores cuando se almacena en entorno inadecuado.
<b>Presentación.</b>	Sacos de 5 kg