

FLAVOCLEAN™

CORRECTORES

Producto sujeto a autorización. Cumplir la legislación vigente.

El uso de carbón enológico está autorizado en mostos, vinos en fermentación y vinos blancos hasta un límite de 100 g de carbón por hL.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

FLAVOCLEAN™ es un carbón vegetal activado, adaptado a la desodorización de los mostos y los vinos, especialmente activo para combatir ciertos sabores: moho y vegetal (IPMP, etc.).

FLAVOCLEAN™ es un carbón activo inerte de gran poder absorbente de ciertos defectos de los vinos. Muestra una capacidad relativamente baja para decolorarse.

MODO DE EMPLEO

1. Incorporación:

- Diluir el producto en 2 o 3 veces su volumen de agua e incorporar la suspensión al mosto o al vino.
- Mezclar durante un remontado seguido de un removido cuidado.

2. Eliminación:

- En el mosto: Utilizar **FLAVOCLEAN™** combinado con MYZYM CLARIF™ y eliminar después del desfogado de 24 horas o por centrifugación.
- En el vino: Eliminar tras 24 horas (48 horas como máximo) de contacto por filtración o clarificación.

DOSIS DE EMPLEO

Para determinar la dosis de uso, consulte a un laboratorio o a su enólogo. Como la dosis dependerá del problema que se desea corregir, conviene hacer pruebas previas.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg

Consérvese en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

Una vez abierto el envase, debe utilizarse con rapidez.