

OTACLEAN™

CORRECTORES

Producto sujeto a autorización. Respetar 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

OTACLEAN™ es un carbón vegetal activado en forma de granulado. Es apto para la desodorización de mostos y vinos.

OTACLEAN™ es un carbón activo inerte de gran poder absorbente de ciertos defectos de los vinos y especialmente apto para tratar los problemas asociados a la ocratoxina. 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 OTACLEAN™ combinado con MYZYM CLARIF™ y eliminar después del desfangado 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.

A título de ejemplo, en el caso de la ocratoxina A, el tratamiento del vino varía de 20 a 40 g/hL. Para corregir defectos organolépticos (moho, vegetal, etc.), las dosis de uso en vinos oscilan entre 5 y 20 g/hL.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 1 kg.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.

Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.