

CLARIFICANTES

DECODEX DRY

CARBÓN VEGETAL DECOLORANTE

Decodex Dry es un carbón activado cuya decoloración se destina a eliminar el color en vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El carbón activo Decodex Dry disminuye la intensidad colorante del líquido tratado.
- El proceso de activación desarrolla la estructura porosa del carbón aumentando el poder de absorción, y así la capacidad decolorante del mismo.

COMPOSICIÓN

Carbón activado procedente de madera de pino marítimo. Activado mediante ácido fosfórico.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

3 - 10 g/hl en vinos ligeramente pardeados.

10 - 15 g/hl en vinos pardeados.

>15 g/hl para vinos fuertemente oxidados.

Dosis máxima autorizada: 100 g/hl.

1. Disolver el carbón activo Decodex Dry en 2 veces su peso en el producto a tratar.
 2. Incorporar la disolución al volumen total del producto a tratar mediante bomba, hasta completa homogeneización.
 3. Dejar actuar durante 2 horas, hasta decantación.
 4. Filtrar el producto para eliminar el carbón que ha quedado en suspensión o arrastrar con bentonita.
- *Se recomienda ajustar la dosis de sulfuroso libre antes de efectuar el tratamiento.*

PRESENTACIÓN

Polvo fino negro.

Sacos de 17,5 kg y 20 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.