

CHARBON ACTIF PLUS GR

Charbon granulé pour détacher des moûts et vins blancs tachés.

Charbon actif granulé pour usage agro-alimentaire. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

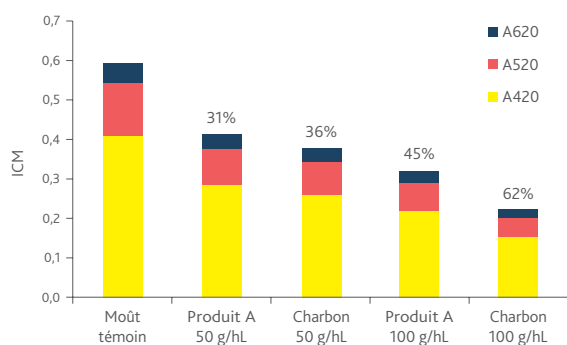
CHARBON ACTIF PLUS GR est un charbon œnologique activé d'origine végétale sous forme granulée possédant un fort pouvoir détachant, en particulier grâce à une très grande surface de contact (1800 m²/g).

Ce produit permet le détachement des moûts et vins blancs tachés et de diminuer la teneur des composés phénoliques oxydés responsables des phénomènes de brunissement des vins blancs.

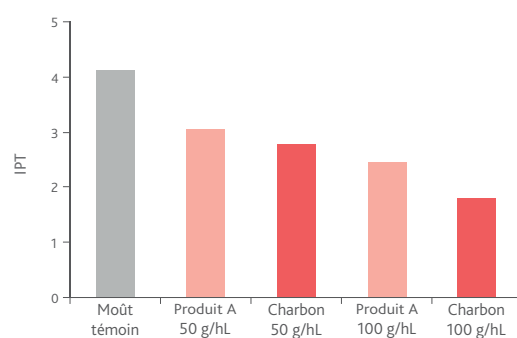
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Fort pouvoir détachant sur moûts ou vins blancs tachés.
- Elimination des composés phénoliques responsables de l'effet d'oxydation.

MOÛT BLANC DE CHARDONNAY 2013

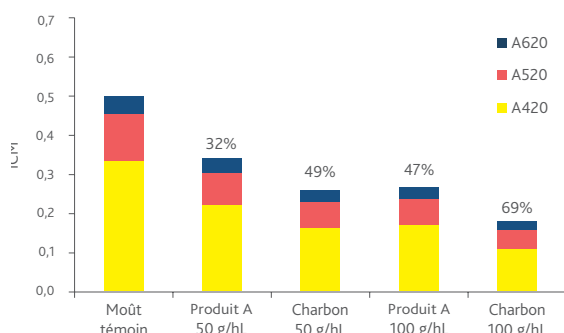


Réduction de la couleur et pouvoir détachant (%) du **CHARBON ACTIF PLUS GR** sur un moût de Chardonnay taché.

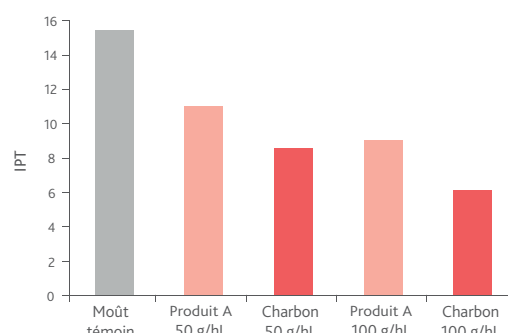


Réduction des composés phénoliques (DO280) du **CHARBON ACTIF PLUS GR** sur un moût de Chardonnay taché.

MOÛT DE PINOT NOIR 2013



Réduction de la couleur et pouvoir détachant (%) du CHARBON ACTIF PLUS GR sur un moût de Pinot noir.



Réduction des composés phénoliques (DO280) du CHARBON ACTIF PLUS GR sur un moût de Pinot noir.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulé

Couleur noire

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 20
Cendres (%) 10 - 30
Calcium (g/kg) < 10
Fer (ppm) < 200

Plomb (ppm) < 2
Mercure (ppm) < 1
Arsenic (ppm) < 3
Cadmium (ppm) < 1
Zinc (ppm) < 25

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- Sur moût : 10 à 100 g/hL, selon le détachage souhaité.
- Dose maximale légale (Réglementation U.E.) : 100 g/hL.
- La mise en œuvre de charbon actif est soumise à réglementation (tenue d'un registre...), se référer aux dispositions en vigueur.
- Addition sur moûts ou vins nouveaux encore en fermentation et pour les vins blancs.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre CHARBON ACTIF PLUS GR dans 10 fois son poids d'eau. Il est recommandé d'hydrater le produit 1 heure avant emploi.

Incorporer à la cuve et homogénéiser lors d'un remontage ou d'un brassage prolongé. L'emploi d'une enzyme comme LAFAZYM® CL optimisera l'action et l'élimination du charbon. Après 48 heures, soutirer pour éliminer le charbon.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 5 ans.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

- Poche de 5 kg - carton de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – info@laffort.com – www.laffort.com