

# ACTICARBONE ENO

## CORRECTEURS

Dose légale autorisée : 100 g/hL.

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur dans votre région vinicole.

ATTENTION : la réglementation diffère suivant que l'on emploie les charbons sur moûts, vin en fermentation et vin.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'**ACTICARBONE ENO** est un noir végétal activé, adapté à la décoloration des moûts et des vins blancs tâchés ou oxydés.

L'**ACTICARBONE ENO** est un charbon actif inerte à très haut pouvoir adsorbant.

Sa surface interne, très élevée (environ 1400 m<sup>2</sup>/g) lui confère une très grande capacité de décoloration.

L'**ACTICARBONE ENO** a été tout spécialement étudié pour éviter d'affecter le bouquet des vins.

Il est vivement recommandé d'effectuer le traitement à la vendange dès l'écoulement du moût en association avec des enzymes pectolytiques (INOZYME ou INOZYME TERROIR).

### ↓ MISE EN OEUVRE

1. Incorporation :

Délayer directement **ACTICARBONE ENO** dans le moût.

Sur vin, il est conseillé de délayer **ACTICARBONE ENO** dans 5 fois son poids en eau avant incorporation dans le vin.

Homogénéiser au cours d'un remontage suivi d'un brassage soigné.

2. Elimination :

- Sur moût : utiliser l'**ACTICARBONE ENO** en association avec INOZYME TERROIR et éliminer après débourbage de 24 heures ou par centrifugation.

- Sur moût : peut être utilisé en flottation en association avec des enzymes et des adjuvants de collage.

- Sur vin : éliminer après 48 heures de contact par filtration ou collage.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

Pour la détermination de la dose d'emploi, consulter votre laboratoire.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 15 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.