

CARBION ENO H

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

Le **CARBION ENO H** est un noir végétal activé, adapté à la décoloration des moûts et des vins blancs tâchés.

Le **CARBION ENO H** est un charbon actif inerte à très haut pouvoir adsorbant.

Son taux d'humidité élevé améliore sa manipulation, en limitant l'émission de poussières.

Le **CARBION ENO H** 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 ŒUVRE

1. Incorporation :

Délayer directement **CARBION ENO H** dans le moût.

Sur vin, il est conseillé de délayer **CARBION ENO H** 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 le **CARBION ENO H** en association avec INOZYME TERROIR et éliminer après débouillage de 24 heures ou par centrifugation.
- 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 1 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.