

CARBION LIQUIDE

CORRECTEURS

Dose légale autorisée : 100 g/hL de noir sec ou 0,5 L/hL de CARBION LIQUIDE.

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 LIQUIDE** est un noir végétal activé sous forme liquide adapté à la décoloration des moûts et des vins tachés ou madérés.

Le **CARBION LIQUIDE** est un charbon actif inerte, en solution aqueuse à 200 g/L, à très haut pouvoir adsorbant. Sa surface interne très élevée (de 1300 à 1400 m²/g) lui confère une très grande capacité de décoloration des moûts et vins tachés.

Le **CARBION LIQUIDE** a été tout spécialement étudié pour éviter d'affecter le bouquet des vins.

↓ MISE EN ŒUVRE

1. Incorporation :

Le **CARBION LIQUIDE** sera ajouté directement au moût ou au vin.

Agiter énergiquement le bidon afin de bien remettre le produit en suspension.

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

2. Élimination :

- Sur moût : dès l'écoulage dans le belon, utiliser le **CARBION LIQUIDE** en association avec des enzymes pectolytiques (INOZYME TERROIR) et éliminer par débouillage de 24 heures.
- 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 10 L

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.

Ne pas réutiliser un flacon entamé d'une année sur l'autre.

↓ EQUIVALENCE POUDRE/LIQUIDE

100 g = 50 cL

80 g = 40 cL

60 g = 30 cL

40 g = 20 cL

20 g = 10 cL