

FLAVOCLEAN

CORRECTORES

Producto sujeto a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor.

ATENCIÓN: la normativa difiere dependiendo de si utilizamos el carbón sobre mostos, vino en fermentación y vino.

→ APLICACIONES ENOLÓGICAS

FLAVOCLEAN es un carbón vegetal activado, adaptado a la desodorización de los mostos y los vinos, especialmente activo para combatir ciertos sabores: moho y vegetal (IPMP, etc.).

FLAVOCLEAN es un carbón activo inerte de gran poder absorbente de ciertos defectos de los vinos. Muestra una capacidad relativamente baja para decolorarse.

→ MODO DE EMPLEO

1. Incorporación:

- Diluir el producto en 2 o 3 veces su volumen de agua e incorporar la suspensión al mosto o al vino.
- Mezclar durante un remontado seguido de un removido cuidado.

2. Eliminación:

- en el mosto: Utilizar **FLAVOCLEAN** combinado con INOZYME y eliminar después del desfangado de 24 horas o por centrifugación.
- en el vino: Eliminar tras 24 horas (48 horas como máximo) de contacto por filtración o clarificación.

→ DOSIS DE EMPLEO

Para determinar la dosis de uso, consulte a un laboratorio o a su enólogo. Como la dosis dependerá del problema que se desea corregir, conviene hacer pruebas previas.

→ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg

Consérvese en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

Una vez abierto el envase, debe utilizarse con rapidez.