

Elimina gustos y aromas anómalos de forma selectiva

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **CARBÓN AR DOLMAR** es un carbón vegetal activado a vapor que ofrece una amplia gama de aplicaciones.

Está especialmente aconsejado para la eliminación selectiva de gustos y olores anómalos que pueden encontrarse en mostos y vinos.

CARBÓN AR DOLMAR puede adsorber un elevado número de sustancias, destacando entre ellas los compuestos aromáticos. Una de las cualidades más importante del **CARBÓN AR DOLMAR** es su idónea área superficial y su microporosidad que le confieren una gran capacidad para eliminar gustos y olores indeseables, permitiendo una mejor expresión de las características sensoriales del vino.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Dosis de trabajo en vinos: de 20- 100 g/Hl.

Dosis máxima legal

100 g/Hl

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones.

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **CARBÓN AR DOLMAR** en 10 veces su peso en vino. Dejar reposar esta solución 1 hora, volver a mezclar el producto y añadir al volumen total a tratar homogeneizando el depósito mediante un remontado.

Poner en suspensión el producto varias veces durante los primeros días para aumentar su eficacia.

En vino terminado se recomienda mantener el producto 4-5 días en suspensión. Tras el tratamiento si fuera necesario, realizar una clarificación o filtración para eliminar la totalidad del carbón.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 5 y 20 kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Es recomendable una temperatura de almacenamiento entre 5-25 °C.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024

