

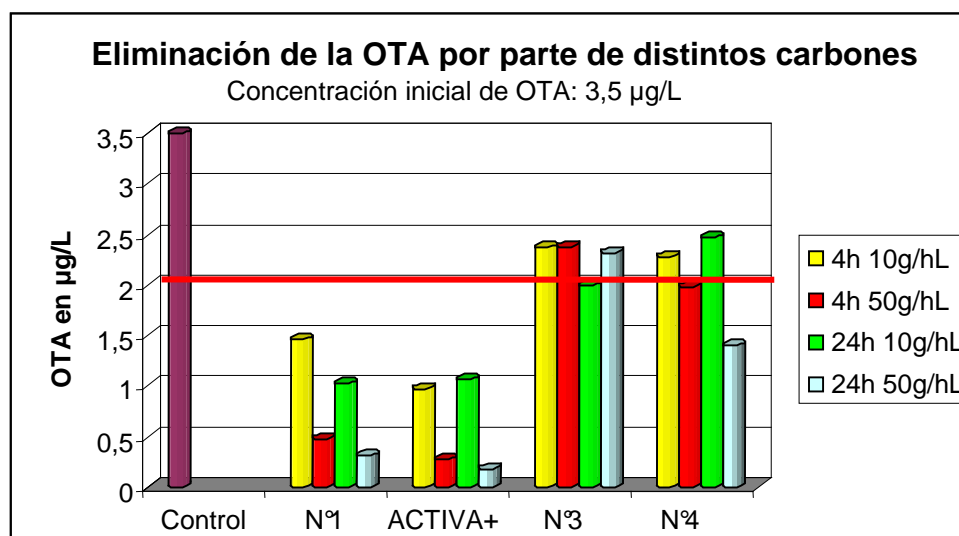
ACTIVA +

Carbón enológico en forma granulada, líquida o polvos

**PARA LA ELIMINACIÓN DEL PARDEAMIENTO DE MOSTOS Y VINOS BLANCOS.
PARA REDUCIR LA CONCENTRACIÓN DE OCRATOXINA A EN CUALQUIER
TIPO DE MOSTO.**

CARACTERÍSTICAS

- ♦ **ACTIVA +** es un carbón de origen vegetal en forma granulada, líquida o en polvo (Ficha N°7.020) que posee un gran poder decolorante ligado a un elevado poder adsorbente. De una gran pureza, no modifica la degustación de los vinos.
- ♦ Los productos de la gama **ACTIVA +** se utilizan para devolver su color natural a los mostos y vinos blancos. Fijan principalmente los antocianos, que constituyen el color rojo del vino, pero también los compuestos fenólicos oxidados responsables del pardeamiento de los vinos blancos.
- ♦ Los productos de la gama **ACTIVA +** permiten reducir la concentración de ocratoxina A (OTA) de mostos y vinos aún en fermentación, ya sean blancos, tintos o rosados. La OTA es una micotoxina de carácter cancerígeno, cuya concentración máxima en el vino se ha fijado en 2 microgramos por litro. La OTA es producida por un moho presente en la uva: *Aspergillus carbonarius*, principalmente. No obstante se ha constatado que la concentración de OTA en el mosto aumenta en el transcurso de la maceración de los vinos tintos (1) (2), por lo que en este caso será preferible realizar el tratamiento al final de la maceración.
- ♦ No todos los carbones presentan la misma eficacia para la eliminación de la OTA. El gráfico siguiente muestra la gran eficacia de **ACTIVA +** para esta aplicación.



El tiempo de acción es muy pequeño ya que en tan sólo 4 horas **ACTIVA +**, a una dosis de 10g/hL, elimina el 72% de la OTA, y el 92% a una dosis de 50g/hL. Con un tiempo mayor de acción (24h) no aumentan significativamente las prestaciones.

LEGISLACIÓN

- ◆ El tratamiento de **mostos y vinos aún en fermentación, ya sean blancos, rosados o tintos**, se recomienda para los siguientes objetivos:
 - Corregir determinados caracteres organolépticos de mostos alterados por hongos, tales como la podredumbre o el oidio,
 - Eliminar eventuales sustancias contaminantes (ej.: Ocratoxina A),
 - Corregir el color:
 - de mostos blancos procedentes de uvas tintas,
 - de mostos muy amarillentos de variedades blancas,
 - de mostos oxidados.
- ◆ El tratamiento de **vinos blancos** “manchados”, para los objetivos siguientes:
 - Corrección del color:
 - de los vinos blancos procedentes de uvas tintas,
 - de los vinos blancos accidentalmente “manchados” por haber entrado en contacto con material que ha contenido vino tinto,
 - de los vinos muy amarillentos procedentes de variedades blancas,
 - los vinos oxidados.
- ◆ El tratamiento con carbones de uso enológico está autorizado con un límite de 100 g de producto seco por hectolitro.
- ◆ Los tratamientos con carbones enológicos deben anotarse en los libros de registros.
- ◆ En Francia se ha suprimido la demanda previa al servicio de aduanas.

MODO DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN

- ◆ Mostos:
 - ◆ Las dosis dependen del grado de corrección buscado.
 - ◆ Deshacer **ACTIVA + poudre** directamente en el mosto. **ACTIVA + granulé** debe deshacerse en agua (1kg/10L de agua). Añadir al total de volumen a tratar dos horas después de la adición de enzimas y homogeneizar con un remontado.
 - ◆ Después de un tratamiento con carbón, llevar a cabo un desfangado con **POLYCASE** (ficha N°6.050).
 - ◆ Para la eliminación de la ocratoxina A: de 10 a 60 g/hL, en función de la concentración. Para los vinos tintos realizar el tratamiento al final de la maceración.
- ◆ Vinos blancos:
 - ◆ Las dosis dependen del nivel de decoloración deseado. Cada tratamiento debería ir precedido de unas pruebas para determinar la dosis óptima a utilizar.
 - ◆ Como en el caso anterior, los polvos deben deshacerse directamente en el vino, mientras que los gránulos deben deshacerse previamente en agua.
 - ◆ Después del tratamiento, llevar a cabo una clarificación en función del objetivo buscado:
 - ◆ **GELISOL** para disminuir la astringencia.
 - ◆ **CRISTALINE** para una clarificación perfecta.
 - ◆ **POLYCASE** si el vino está oxidado.

◆ Dosis aconsejadas:

- **GELISOL** : 3 a 5 cL/hL (o sea 30 a 50 mL/hL o 300 a 500 mL/1000L)
o asociado con **SILISOL** : 2 a 3 cL/hL (o 20 a 30 mL/hL o 200 a 300 mL/1000L)
- **CRISTALINE** : 1 a 2,5 g/hL.
- **POLYCASE** : 30 a 70 g/hL

PRESENTACIONES

- ◆ **ACTIVA +** : Gránulos: - Bolsa de 1 kg - caja de 25 x 1kg.
- Bolsa de 5 kg - caja de 5 x 5 kg.
Polvos: - Bolsa de 17,5 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

BIBLIOGRAFÍA

- (1) GAMBUTTI, A. et All. (2005) Influence of enological practices on ochratoxine A concentration in wine. *America, journal of enologie and viticulture*. 56/2.
- (2) ICV. Ochratoxine A dans les vins – Etat des connaissances

La información suministrada se corresponde con el estado actual de nuestros conocimientos. Se da sin que ello suponga un compromiso o una garantía en la medida en que las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de los datos de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin previo acuerdo.