

NOIR ACTIVA+ LIQUIDE

Carvão Enológico descolorante
Apresentado em forma líquida
Para a descoloração de mostos e vinhos brancos manchados
Para reduzir o teor de Ocratoxina A em qualquer tipo de mosto

CARACTERÍSTICA

NOIR ACTIVA + LIQUIDE é um carvão vegetal ativado de qualidade enológica, colocado em suspensão e estabilizado. Possui uma grande capacidade de adsorção, o que faz dele um produto particularmente adequado para a descoloração de mostos e vinhos brancos.

Sua fórmula específica lhe confere propriedades clarificantes consideráveis, sem tratamento adicional.

Apresentado em **forma líquida**, **NOIR ACTIVA + LIQUIDE** oferece uma vantagem prática muito importante em comparação com os carvões ativados em pó convencionais:

- ausência total de poeira,
- utilização simples e direta no decorrer de uma remontagem ou de uma trasfega do vinho ou mosto,
- aeração e oxidação do vinho é reduzida.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

NOIR ACTIVA + LIQUIDE sedimenta rapidamente: várias suspensões podem ser realizadas em um espaço curto de tempo, conduzindo, assim, o tratamento a uma eficiência máxima sem perda de tempo.

Ao contrário dos carvões em pó, poeirentos, **NOIR ACTIVA + LIQUIDE** deixa no vinho muito poucas partículas leves em suspensão após a decantação e, além disso, clarifica o vinho tratado.

Em muitos casos, o vinho pode ser filtrado sem colagem prévia, a partir do final do tratamento descolorante.

NOIR ACTIVA + LIQUIDE reduz o teor em Ocratoxina A nos mostos brancos, tintos e rosés.

A Ocratoxina A é uma micotoxina cancerígena, cujo teor máximo, no vinho, é fixado e limitado a 2 microgramas por litro.

APLICAÇÕES

- Corrigir a cor de mostos e vinhos brancos manchados
- Reduzir o teor de Ocratoxina A em todos os tipos de mosto

DOSAGEM

O tratamento de vinhos brancos com carvão, para uso enológico, é autorizado dentro do limite de 100 g de produto seco por hectolitro.

Ou seja, uma dose legal máxima de **NOIR ACTIVA + LIQUIDE** de 0,45 L/hL.

Para tratamentos à base de carvão enológico, um registro de manipulação deve ser mantido. Para eliminar a Ocratoxina A, o tratamento é autorizado para todos os tipos de mostos ou de vinhos ainda em fermentação.

132/2017 – 1/2

A dose adequada deve ser avaliada de acordo com a importância da descoloração a ser realizada (deve ser determinada, si possível, por ensaios prévios em provetas).

Para eliminar da Ocratoxina A: 5 cL/hL a 30 cL/hL dependendo do teor. Para os vinhos tintos, adicionar **NOIR ACTIVA + LIQUIDE** no final da maceração.

INSTRUÇÕES DE USO

Agitar cuidadosamente o recipiente de **NOIR ACTIVA + LIQUIDE** antes de cada utilização. Diluir levemente a quantidade necessária de **NOIR ACTIVA + LIQUIDE** em um pouco de vinho ou de mosto a ser tratado. Misturar bem.

Adicionar de forma regular no vinho ou no mosto, durante uma remontagem ou uma trasfega através de uma bomba doseadora, DOSACOL, ou uma conexão de colagem ascendente da bomba.

Realizar uma ou duas suspensões antes da decantação (ou centrifugação) final.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Bidão de 20 L - cisterna 1000 L.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.