NOIR ACTIVA MAX

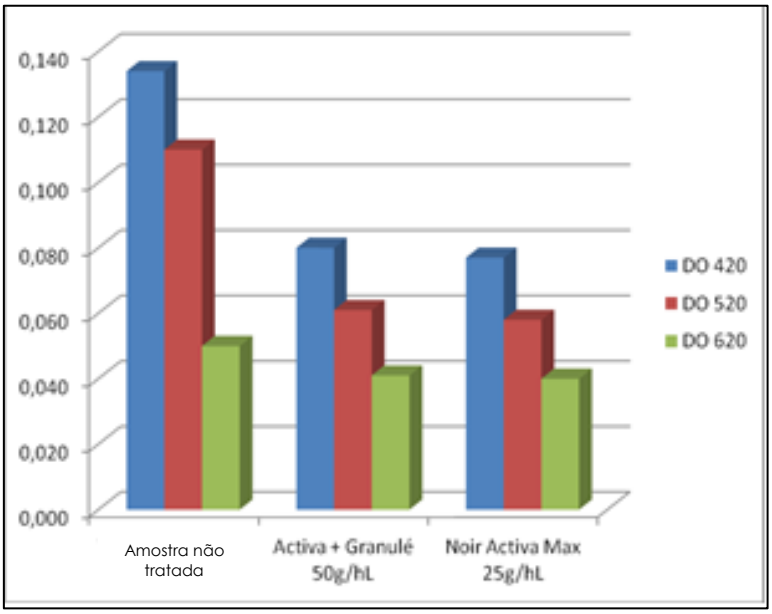
Carvão descolorante super-ativado sob a forma de grânulos

CARACTERÍSTICA

Os carvões enológicos descolorantes são ativados com ácido fosfórico, sendo assim, o tamanho dos poros é ideal para captar as moléculas de antocianina. São carvões macro-porosos.
A superfície específica que caracteriza a ativação do carvão descolorante, é geralmente cerca de 1000 m^2/g de carvão, o que é considerável.
NOIR ACTIVA MAX tem uma superfície específica ainda maior, cerca de **1800 m^2/g**, consequentemente é um carvão muito mais descolorante que os carvões convencionais.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **NOIR ACTIVA MAX** é um carvão com alto poder descolorante. Como mostra o gráfico abaixo, é possível reduzir a dose de uso de 30 a 50% em comparação com um carvão descolorante convencional. Tem menos produto, porém, um volume reduzido de borras.



- O tipo de ativação e a dosagem baixa, fazem com que o **NOIR ACTIVA MAX** preserve os aromas do vinho.
- A forma granulada facilita a sua utilização.

APLICAÇÕES

- Tratamento de mostos e vinhos brancos, rosés e tintos ainda em fermentação, para:
  - Eliminar o gosto ruim, tais como o gosto de mofo- terroso
  - Eliminar os contaminantes, tais como a ocratoxina A
  - Corrigir a cor de mostos brancos de uvas tintas com suco branco, tais como o Pinot Noir e os mostos oxidados

- Corrigir a cor de vinhos brancos manchados ou oxidados
- Utilizável em flotação

DOSAGEM

A dose a ser utilizada vai depender da importância da coloração a ser eliminada.
Realizar previamente um teste afim de determinar com precisão a dose a ser utilizada.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor: 110 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **NOIR ACTIVA MAX** em 10 vezes o seu peso de água fria (1kg em 10L).
Incorporar ao volume a ser tratado. Homogeneizar cuidadosamente.

É preferível realizar o tratamento no mosto porque não afeta os aromas e não degrada o poder espumante dos vinhos de base para vinhos efervescentes.

No mosto, adicionar **NOIR ACTIVA MAX** 2 horas depois da enzimagem. Após o tratamento efetuar uma colagem com **POLYGREEN** ou **PROVGREEN PURE MUST**.

No vinho, após o tratamento, efetuar uma colagem com **GELISOL** ou **CRISTALINE**.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Sacos de 1Kg, 5 Kg e 15 Kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, 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 normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**