

NOIR CAPTIVA

Charbon pour la décontamination des moûts et des vins encore en fermentation non séparés de leurs lies.

CARACTERISTIQUES

NOIR CAPTIVA est un charbon œnologique végétal.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

NOIR CAPTIVA est un charbon œnologique décontaminant dont l'activation spécifique permet d'éliminer l'ochratoxine A ainsi que la géosmine.

APPLICATIONS

L'addition de **NOIR CAPTIVA** doit être réalisée sur moûts ou sur les vins encore en fermentation. Si possible, privilégier une addition en phase liquide afin d'optimiser la décontamination. Attention, **NOIR CAPTIVA** n'élimine pas les micro-organismes responsables de ces contaminations, il est donc nécessaire de stabiliser le vin microbiologiquement avant le traitement avec **NOIR CAPTIVA**.

DOSE D'EMPLOI

La dose d'utilisation de **NOIR CAPTIVA** est fonction de l'importance du défaut à traiter. Elle doit être si possible déterminée par des essais préalables en éprouvette.

Doses conseillées : de 10 g/hL à 50 g/hL.

Dose maximum légale selon réglementation en vigueur : 100g/hL.

MODE D'EMPLOI

Préparation

Disperser préalablement **NOIR CAPTIVA** dans de l'eau froide ou du vin (1 kg/10 L) puis incorporer au vin de manière homogène et laisser en contact 6 à 12 heures maximum avant de réaliser un soutirage, ceci afin d'éviter un relargage des molécules piégées. Un collage à la gélatine ou à la protéine végétale permettra une meilleure élimination du charbon.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

135/2020 – 1/1