



NOIR ACTIVA +

Carbón enológico de origen vegetal en forma granulada o polvos.



Eliminación del
pardeamiento de
mostos y vinos blancos

Reducir la
concentración de
ocratoxina a en
cualquier tipo de mosto

Posee un gran poder
decolorante ligado a un
elevado poder
adsorbente



ES BUENO SABER...

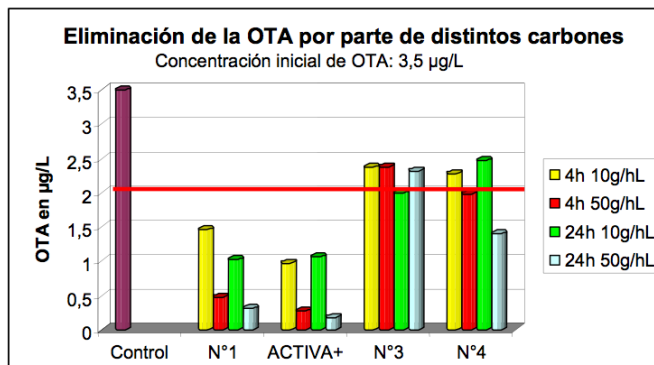
- NOIR ACTIVA + -

De una gran pureza, no modifica la degustación de los vinos.

Los productos de la gama **NOIR 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 **NOIR 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 carbonos 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 10 g/hL, elimina el 72% de la OTA, y el 92% a una dosis de 50 g/hL. Con un tiempo mayor de acción (24h) no aumentan significativamente las prestaciones.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

NOIR ACTIVA + puede utilizarse para tratar mostos blancos, rosados o tintos y vinos aún en fermentación, con los siguientes fines :

- Corregir las características organolépticas de los mostos afectados por hongos como la podredumbre o el oídio.
- Eliminar cualquier contaminante (por ejemplo, Ocratoxina A).
- Eliminación de manchas en mostos o vinos elaborados con uvas tintas.
- Eliminación de tinte amarillo o notas de oxidación de mostos y vinos blancos.



MODO DE EMPLEO

Mezclar **NOIR ACTIVA + Poudre o GRANULE** directamente en el mosto (1 kg/10 L de mosto), añadir a la masa de mosto dos horas después de la enzimación y remover bien mediante remontado.

Tras el tratamiento del mosto con carbón, realizar una decantación con **POLYCASE**.

Si se utiliza en vino, tras el tratamiento, realizar una clarificación en función del objetivo deseado:

GELISOL para reducir la astringencia.

CRISTALINE para una clarificación perfecta.

POLYCASE si el vino está oxidado.

Dosis recomendadas:

- **GELISOL** : 3 cL/hL a 5 cL/hL o en combinación con **SILISOL** (2 cL/hL a 3 cL/hL)
- **CRISTALINE** : 1 g/hL a 2,5 g/hL
- **POLYCASE** : 30 g/hL a 70 g/hL

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



DOSIS

Para la eliminación de la ocratoxina A : de 10 g/hL a 60 g/hL según el contenido, aplicar al final de la maceración para los vinos tintos.

Para la eliminación de la ocratoxina de mostos o vinos, la dosis debe evaluarse mediante ensayos previos en tubos de ensayo.

Dosis máxima legal: 100 g/hL.



PRESENTACIÓN



Gránulos :
1 KG / 5 KG
Polvos :
15 KG



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.