



# NOIR ACTIVA MAX



**Carbón decolorante hiperactivado, en forma granulada**

**Corregir el color de vinos blancos manchados u oxidados**

**Se puede utilizar en flotación**



## ES BUENO SABER...

Los carbones enológicos decolorantes se activan con ácido fosfórico para optimizar el tamaño de los poros que atrapan las moléculas de antocianos: se denominan carbones macroporosos.

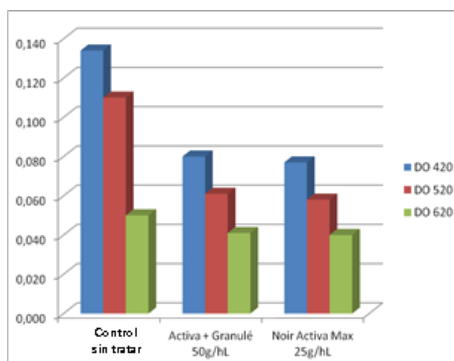
La superficie específica, que caracteriza la activación de los carbones decolorantes, es generalmente del orden de 1000 m<sup>2</sup>/g de carbón, lo que es una cantidad considerable.

**NOIR ACTIVA MAX** posee una superficie específica superior, del orden de **1800 m<sup>2</sup>/g**, por lo que es un carbón con una mayor capacidad decolorante que la de los carbones clásicos.



## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **NOIR ACTIVA MAX** es un carbón con una capacidad decolorante muy alta. Tal y como se muestra en el siguiente gráfico, es posible reducir las dosis de un 30 % a un 50%, en comparación con un carbón decolorante clásico. Al utilizar una cantidad menor de producto, la cantidad de lías también es menor.



- El método de activación y las bajas dosis de utilización de **NOIR ACTIVA MAX** permiten preservar mejor los aromas del vino.
- La forma granulada facilita su utilización.
- Tratamiento de mostos y vinos blancos, rosados y tintos en fermentación para :
  - Eliminar malos sabores, como el sabor a moho-terroso.
  - Eliminar compuestos contaminantes, como la ocratoxina A.
  - Corregir el color de mostos blancos procedentes de uvas tintas de pulpa blanca, como el pinot noir, y los mostos oxidados.



## MODO DE EMPLEO

Deshacer **NOIR ACTIVA MAX** en 10 veces su peso de agua fría (1 kg en 10 L).  
Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Es preferible el tratamiento sobre el mosto, ya que no afecta los aromas y tampoco altera el poder espumante de los vinos base para la elaboración de espumosos.

En el mosto, añadir **NOIR ACTIVA MAX** 2 horas después de la adición de las enzimas. Una vez finalizado el tratamiento, llevar a cabo una clarificación con **POLYGREEN** o con **PROVGREEN® PURE MUST**.

En el vino, después del tratamiento llevar a cabo una clarificación con **GELISOL** o **CRISTALINE**.

### Precauciones de utilización:

*Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.*



## DOSIS

La dosis depende del grado de importancia del color a eliminar.  
Hay que llevar a cabo un ensayo previo para determinar la dosis óptima de producto a utilizar.

Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: 110 g/hL



## PRESENTACIÓN



1 KG  
5 KG  
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.*