



NOIR CAPTIVA

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



Charbon œnologique végétal

Permet d'éliminer l'ochratoxine A ainsi que la géosmine

Décontaminant



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.



CONDITIONNEMENT



5 KG



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.



MODE D'EMPLOI

Disperser préalablement **NOIR CAPTIVA** dans de l'eau froide ou du vin (1 kg/10 L) puis incorporer au vin de manière homogène. Attendre 6 à 12 heures entre deux homogénéisations et ne pas laisser le vin sur le charbon au-delà de 72 heures. 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.

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.