

# OTACLEAN

## CORRECTORES

Producto sujeto a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor en su región vinícola.

ATENCIÓN: la normativa difiere dependiendo de si utilizamos el carbón sobre mostos, vino en fermentación y vino.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**OTACLEAN** es un carbón vegetal activado en forma de granulado. Es apto para la desodorización de mostos y vinos.

**OTACLEAN** es un carbón activo inerte de gran poder absorbente de ciertos defectos de los vinos y especialmente apto para tratar los problemas asociados a la ocratoxina. Muestra una capacidad relativamente baja para decolorarse.

### MODO DE EMPLEO

1. Incorporación:

- Diluir el producto en 2 o 3 veces su volumen de agua e incorporar la suspensión al mosto o al vino.
- Mezclar durante un remontado seguido de un removido cuidado.

2. Eliminación:

- en el mosto: Utilizar **OTACLEAN** combinado con INOZYME y eliminar después del desfangado de 24 horas o por centrifugación.
- en el vino: Eliminar tras 24 horas (48 horas como máximo) de contacto por filtración o clarificación.

### DOSIS DE EMPLEO

Para determinar la dosis de uso, consulte a un laboratorio o a su enólogo. Como la dosis dependerá del problema que se desea corregir, conviene hacer pruebas previas.

A título de ejemplo, en el caso de la ocratoxina A, el tratamiento del vino varía de 20 a 40 g/hL. Para corregir defectos organolépticos (moho, vegetal, etc.), las dosis de uso en vinos oscilan entre 5 y 20 g/hL.

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 1 kg.

Consérvese en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

Una vez abierto el envase, debe utilizarse con rapidez.