

ENO ANTICROMOS

CORRECTORES

Dosis legal en vigor: 100 g/hL. Producto sujeto a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor en su región vitivinícola

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

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

ENO ANTICROMOS es un carbón vegetal activo adaptado a la descoloración de los mostos y la coloración de los vinos blancos.

ENO ANTICROMOS es un carbón inerte activo con alto nivel de descoloración y pureza. Su contenido alto en humedad mejora su manipulación, limitando las emisiones de polvo.

ENO ANTICROMOS fue diseñado especialmente para no afectar el bouquet del vino. En los mostos, tendría que ser usado con flotación, combinado con enzimas y aditivos finos. Es altamente recomendable que el tratamiento esté realizado durante la cosecha tan pronto como el mosto esté saliendo, en asociación con enzimas pectolíticas (INOZYME o INOZYME TERROIR).

↓ MODO DE EMPLEO

• Incorporación:

Diluir **ENO ANTICROMOS** en el mosto. Para el vino, diluir en 5 veces su volumen de agua. Homogeneizar mezclándolo seguido de un removido cuidado.

• Eliminación :

- En el mosto : eliminar después de 24 horas de decantación o por centrifugación .
- En el vino : eliminar después de 48 horas de contacto por filtración o afinamiento.

↓ DOSIS DE EMPLEO

Para determinar la dosis de uso, consulte un laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

• En bolsas de 15 kg

Puede ser conservado por lo menos 2 años si está conservado en su embalaje original en un lugar seco, fuera de sustancias volátiles y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

Uso rápido después de apertura del producto.