



*...du moût
...à la bouteille*

OENO-TECH SA



DAL CIN

CARB-OFF

CORRECTEURS

Charbon actif sélectionné désodorisant sous forme de micro-tubes

Description du produit

Carb-OFF est un charbon actif en granulés d'origine végétale. Carb-OFF est préparé à partir de poudre de charbon actif avec des surfaces de contact variables et des capacités d'adsorption spécifiques. Le processus de fabrication particulier assure une excellente répartition des granulés. Carb-OFF est certifié par les différentes législations et régulations européennes. La pureté et la qualité du produit ont été validées par des laboratoires spécialisés.

Efficacité

L'utilisation adéquate de Carb-OFF permet une adsorption des composés odorants indésirables. Le processus spécial de fabrication du charbon rend la substance active la plus fine possible. De cette manière la séparation est réalisée beaucoup plus rapidement et les composés aromatiques sont largement préservés. Carb-OFF se dépose rapidement et forme une couche compacte au fond de la cuve. Si Carb-OFF doit être associé à d'autres colle, il est généralement ajouté au liquide avant les autres colles. L'ajout ultérieur de gélatine/sol de silice améliore la sédimentation et la filtration.

Dosage et application

Carb-OFF est ajouté directement au moût sans dissolution préalable. Les granulés se dissolvent immédiatement au liquide. Mélanger intensément le produit quelques minutes. Puis renouveler l'opération 2 ou 3 fois dans un court laps de temps. L'adsorption se réalise en 24 heures, la plupart du temps le résultat désiré est obtenu après quelques heures. Quand le charbon actif est déposé, il est recommandé de transvaser au plus vite. Carb-OFF peut être ajoutée en continu pendant une filtration, en même temps que la terre. Il est souhaitable de procéder préalablement à des tests afin de déterminer le bon dosage.

QUELQUES DOSAGES À TITRE INDICATIF :

Traitement sur moût, vin et jus de fruit;

10-40 g Carb-OFF/100 L permet de traiter un léger faux goût et une odeur de moisi; 20-60 g Carb-OFF/100 L traite les goûts de bock ou les nuances pétrolées. Un dosage plus haut peut affecter considérablement la boisson et pourrait rendre un assemblage nécessaire. Les faux goûts et les goûts de moisissure peuvent être traité déjà en moût (en fonction de l'intensité du faux goût 50 à 100g/100 L). En cas de vendanges altérées, ajouter 1 g/100 L Carb-OFF pour 1 % de pourriture. D'autres colles complètent les effets de Carb-OFF. Les résultats sont meilleurs quand les colles sont retirées avant le départ en FA.

Traitement des spiritueux et brandies

Pour traiter les faux goûts et les fausses odeurs. Carb-OFF est recommandé pour limité les alcools de fusel et arrondir les arômes. Le dosage dépend de l'intensité et de la distribution des composés. Un dosage de 50 à 100g/100 L est nécessaire dans la plus part des cas.

Stockage

Protéger des mauvaises odeurs et de l'humidité. Une fois ouvert, refermer l'emballage soigneusement après l'usage.

FICHE TECHNIQUE

QUELQUES DOSAGES À TITRE INDICATIF :

Traitement sur moût, vin et jus de fruit;

10-40 g Carb-OFF/100 L permet de traiter un léger faux goût et une odeur de moisi; 20-60 g Carb-OFF/100 L traite les goûts de bock ou les nuances pétrolées. Un dosage plus haut peut affecter considérablement la boisson et pourrait rendre un assemblage nécessaire. Les faux goûts et les goûts de moisissure peuvent être traité déjà en moût (en fonction de l'intensité du faux goût 50 à 100g/100 L). En cas de vendanges altérées, ajouter 1 g/100 L Carb-OFF pour 1 % de pourriture. D'autres colles complètent les effets de Carb-OFF. Les résultats sont meilleurs quand les colles sont retirées avant le départ en FA.

Traitement des spiritueux et brandies

Pour traiter les faux goûts et les fausses odeurs. Carb-OFF est recommandé pour limiter les alcools de fusel et arrondir les arômes. Le dosage dépend de l'intensité et de la distribution des composés. Un dosage de 50 à 100g/100 L est nécessaire dans la plus part des cas.

Stockage

Protéger des mauvaises odeurs et de l'humidité. Une fois ouvert, refermer l'emballage soigneusement après l'usage.