



DECORAN®

.....
Carbone decolorante per liquidi alimentari
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Decoran è un carbone speciale decolorante attivato ad azione altamente adsorbente. È preparato attraverso un procedimento di carbonizzazione ottenuta in atmosfera controllata per catalizzazione chimica ed attivazione del processo.

È grazie a questa metodica esclusiva che **Decoran** ha un'area superficiale compresa tra 900 e 1100 m²/g di prodotto e un diametro delle particelle da 10 a 100 Ångström, caratteristiche fisiche che assicurano i massimi risultati di specifica attività decolorante nel mosto e nel vino, in special modo nei riguardi dei costituenti a più alto peso molecolare come i polifenoli.

In funzione delle sue caratteristiche **Decoran** può essere aspirato direttamente dal sacco per mezzo di un tubo Venturi evitando di creare la seppur minima polverosità. Dopo aver raggiunto l'effetto desiderato, la sua successiva separazione può avvenire per filtrazione o sedimentazione-chiarificazione in eventuale abbinamento a sol di silice o gelatina o bentonite-gelatina.

Questo speciale carbone decolorante è chimicamente inerte, non cede impurità ed adsorbe in modo specifico le molecole instabili e volatili, preservando i caratteri organolettici di pregio.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Carbone attivato decolorante.

→ DOSI D'IMPIEGO

5-100 g/hL secondo i casi.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose massima nel liquido alimentare da trattare ed aggiungerlo alla massa di rimontaggio continuo per almeno 30-60 minuti.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 10 netti.

