



CARBOSIL®

Chiarificante liquido ad azione decolorante



→ DESCRIZIONE TECNICA

Carbosil è un chiarificante policomposto a base di sol di silice, carbone decolorante e bentonite attivata. Chiarifica e decolora perfettamente mosti di uve bianche, mosti muti, mosti concentrati, vini in fase di ultimazione della fermentazione e trova impiego anche nelle flottazioni con E-Flot previa aggiunta alle masse. La speciale preparazione in sospensione liquida presenta un'azione più rapida rispetto ai tradizionali prodotti in polvere ad azione decolorante-chiarificante, è di pronto impiego, può essere addizionato con pompe dosatrici che facilitano il lavoro dell'operatore e permette di eseguire con facilità prove comparative sull'efficacia di trattamento.

Carbosil deve essere utilizzato in abbinamento a gelatine che permettono una flocculazione rapida: per ottenere un effetto decolorante più efficace è opportuno aggiungere la gelatina dopo qualche ora di rimontaggio del mosto trattato con **Carbosil**. L'uso di **Carbosil** diventa indispensabile sui mosti provenienti da uve sovramaturate o con accentuata presenza di molecole coloranti con tonalità gialle troppo intense.

Nei vini finiti **Carbosil** è impiegato con successo per eliminare le tonalità gialle grazie alla specificità d'azione nei confronti di catechine e proantocianidine, che sono causa d'ossidazione e instabilità. Si dimostra di grande efficacia nei trattamenti dei mosti di Pinot Grigio perché toglie le tonalità ramate mentre utilizzato su Pinot Nero elimina le sfumature tendenti al rosato.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Sol di silice, carbone attivo decolorante*, bentonite attivata, acqua q.b. a 100.

→ DOSI D'IMPIEGO

In mosti di uve bianche, mosti muti, mosti concentrati: 50-100 mL/hL+ gelatina liquida Gelsol in rapporto 1:5-1:20 (5-20 g/hL) rispetto alla dose utilizzata di **Carbosil**. Dose massima consigliata: 500 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Disperdere nella massa da trattare la dose di **Carbosil** tal quale o diluito al 50%. Dopo 30-60 minuti, aggiungere la dose necessaria di Gelsol per completare la chiarificazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti. Tenere al riparo dal gelo (7°C min).

Tanica da kg 10 e kg 25 netti.

Big da kg 1200 netti.

*carbone: 8,4-8,9% - trattamento con il carbone costituisce pratica da inserire nel registro vitivinicolo, secondo DM n°293 del 20/03/2015.

