



DECORAN® Gran Mini

Carbone enologico granulato



→ DESCRIZIONE TECNICA

Decoran Gran Mini è un carbone speciale decolorante attivato ad azione altamente adsorbente. È prodotto con un procedimento di carbonizzazione in atmosfera controllata ed attivazione del processo, e successivamente micropelletizzato. Ideale per rimuovere gli eccessi di colore, ridurre il livello di polifenoli e catechine. Questo specifico carbone decolorante attivo permette di lavorare sia su mosti che su vini, con risultati ottimi, ideale quindi per tutti i consumatori.

In virtù del suo particolare formato, **Decoran Gran Mini**, elimina il problema della dispersione della polvere nell'ambiente, evitando sprechi di prodotto e fastidi per l'operatore. Queste proprietà lo rendono estremamente maneggevole e di facile utilizzo e permettono quindi di velocizzare le operazioni di cantina.

Grazie ad una superficie specifica superiore a 1000 m²/g e un diametro delle particelle da 10 a 100 Ångström, assicura elevata attività decolorante nel mosto soprattutto nei riguardi dei costituenti a più alto peso molecolare come i polifenoli. È chimicamente inerte e povero in metalli pesanti cedibili.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Carbone attivato decolorante.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 100 g/hL in funzione della decolorazione che si vuole ottenere.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere **Decoran Gran Mini** in mosto, vino o acqua con rapporto 1:10 ed aggiungere alla massa in rimontaggio. Al termine dell'assorbimento delle sostanze coloranti, procedere all'eliminazione con filtrazione o sedimentazione-chiarifica in eventuale abbinamento a Spindasol, Gelsol o Majorbenton.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 10 netti.

