



DECORAN®

Carvão descorante para líquidos alimentares



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Decoran é um carvão especial descorante ativado de ação altamente adsorvente. É preparado através de um procedimento de carbonização obtido em atmosfera controlada por catalização química e ativação do processo.

É graças a esta metodologia exclusiva que **Decoran** tem uma área superficial compreendida entre 900 e 1100 m²/g de produto e um diâmetro das partículas de 10 a 100 Ångström, características físicas que garantem os máximos resultados de específica atividade descorante no mosto e no vinho, de especial modo em relação aos constituintes de peso molecular muito elevado como os polifenóis.

Em função das suas características pode ser aspirado diretamente do saco por meio de um tubo Venturi evitando criar, mesmo que mínimo, pó. Após ter alcançado o efeito desejado, a sua sucessiva separação pode ocorrer por filtração ou sedimentação-clarificação em eventual combinação com o sol de sílica ou gelatina ou bentonite-gelatina.

Este carvão especial descorante é quimicamente inerte, não cede impurezas e adsorve de modo específico as moléculas instáveis e voláteis, preservando os caracteres organolépticos de qualidade.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Carvão ativado descorante.

→ DOSES RECOMENDADAS

5-100 g/hL conforme os casos.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose no líquido a tratar e juntar à massa com remontagem contínua pelo menos por 30-60 minutos.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Sacos com 10 kg.

