

CARBONE ÚMIDO



Carvão Ativo Úmido com elevado poder descorante.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carbone úmido é um carvão ativado de alta pureza. O processo de umidificação usado em sua produção, evita a indesejável formação de poeira em sua aplicação da maioria dos carvões ativados. Seu uso está de acordo com as leis e regulamentos válidos atualmente. A pureza e a qualidade do produto são comprovadas por laboratórios especializados.

INDICAÇÕES

Para tratamento preventivo em uvas esmagadas e mosto proveniente de uvas de má qualidade. Prevenção de defeitos aromáticos, devidos, por exemplo, a uvas podres, matéria-prima atingida por geadas e mofo. Curativo no vinho para corrigir defeitos aromáticos e gustativos. Previne reações posteriores de pardeamento. Indústrias químicas e farmacêuticas em geral. Bebidas com sucos de frutas, destilados.

EFEITOS

Com Carbone Úmido, os resultados obtidos podem ser visualizados em pouco tempo. No tratamento de uva esmagada e mosto, torna-se possível uma fermentação com menos riscos de defeitos aromáticos no produto final, mesmo quando as uvas tiverem graus elevados de podridão. A fermentação com o depósito de carvão residual é possível. Os resultados são melhores, contudo, quando os sedimentos são separados antes da fermentação. Carbone Úmido reage muito rapidamente. Em boa parte dos casos, poucas horas são suficientes para que a clarificação esteja completa. Antes da aplicação, verificar se carvão não apresenta odores estranhos. Dependendo do estado de podridão das uvas, ou da intensidade dos efeitos apresentados, a dosagem recomendada é de 10 a 100g por 100L. Carbone Úmido pode ser diluído em uma pequena quantidade de líquido ou aplicado diretamente. Depois da adição nos tanques, agitar até a obtenção de completa homogeneização. Para melhores resultados, agitar por mais 2-3 vezes em intervalos curtos. Em caso de filtração pré-cap, Carbone Úmido pode ser adicionado de forma contínua, juntamente com os demais auxiliares filtrantes. De acordo com a comunidade européia, a aplicação de carvão ativado é permitida para mosto e vinho, de uvas brancas e tintas. No total, uma dose máxima de 100g de carvão ativado por 100L (Kg) é permitida.

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original em lugar fresco e seco, ausente de odores. Uma vez aberto deve ser empregado o mais rápido possível.

EMBALAGEM

Sacos duplos de 25Kg.



AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62