



DECOACTIV White

.....
Carbone decolorante con eccellente capacità di adsorbimento e di filtrazione
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Decoactiv White è un carbone enologico di nuova generazione che permette di eliminare dai mosti e dai vini la frazione gialla e le note ossidate sgradevoli, salvaguardando il più possibile i profumi. **Decoactiv White** è ideale per la decolorazione di tutti i mosti e vini in particolare per quelli ottenuti da uve aromatiche, per il trattamento dei torchiati aromatici e per tutti quei vini dei quali si vuole conservare il profumo. Dà ottimi risultati anche nella riduzione del colore dei vini rosati che risulta più stabile e più vivo.

AEB Group, per la produzione di **Decoactiv White**, ha considerato la materia prima di provenienza come il primo fattore di qualità in quanto influisce in maniera inequivocabile sulla distribuzione della porosità e delle aree di adsorbimento del prodotto finale. La lavorazione di legni particolarmente duri, da cui deriva questo carbone, permette di ottenere un'elevata concentrazione di micropori che ne amplificano l'area superficiale. Tutto ciò si traduce in un forte assorbimento dei composti fenolici ossidati, senza avere però eccessive perdite di profumi.

Il particolare metodo di produzione ottimizza l'azione adsorbente su strati multipli in prossimità della superficie porosa, grazie alla sua speciale attivazione che massimizza l'energia della superficie, rendendo sempre più forte l'effetto attrattivo.

Decoactiv White nasce per la rimozione di composti organici di natura non polare e la sua efficacia nell'adsorbimento dei polifenoli è inversamente proporzionale con la solubilità degli stessi, permettendo grande attività già a bassi dosaggi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Carbone attivo ad alto contenuto di micropori.

→ DOSI D'IMPIEGO

5-70 g/hL in vini e mosti rossi; 5-50 g/ hL in vini e mosti bianchi.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere in acqua ed omogeneizzare, aggiungere alla massa in rimontaggio o porre sul fondo del tank.

→ 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.

