



# DECORAN® Gran

Carvão enológico em mini-pellets



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Decoran Gran** é um especial carvão descorante ativado com elevada ação adsorvente. É produzido através de um procedimento de carbonização em atmosfera controlada e ativação do processo, e sucessivamente micro-peletizado. É ideal para remover os excessos de cor, reduzir o teor em polifenóis e catequinas. Esse específico carvão ativado permite trabalhar quer em mostos quer em vinhos, com resultados excelentes, ideal então para todos os consumidores.

Devido ao seu particular formato, **Decoran Gran** elimina o problema da dispersão de pós no ambiente, evitando desperdício de produto e desconforto para os operadores. Essas propriedades tornam-no extremamente manejável e de fácil utilização e, portanto, permite acelerar as operações na adega. Graças a uma superfície específica superior a 1000 m<sup>2</sup>/g e um diâmetro das partículas de 10 a 100 Ångström assegura elevada atividade descorante no mosto sobretudo dos componentes com mais alto peso molecular como os polifenóis. É quimicamente inerte e pobre em metais pesados cedíveis.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Carvão ativado descorante.

## → DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 100 g/hL em função da descoloração pretendida.

## → MODO DE APLICAR

Mergulhar/dissolver **Decoran Gran** em mosto, vinho ou água na proporção de 1:10 e adicionar à massa em remontagem. No final da absorção das substâncias corantes, providenciar a sua eliminação através de filtração ou sedimentação-clarificação com eventual combinação com Spindasol, Gelsol ou Majorbenton.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 15 kg.

