



CARBODETOX

.....
Adsorption des phénols volatils par traitement de perméats issus de techniques membranaires.
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les phénols volatils des vins résultent de contamination microbienne des vins (par *Brettanomyces sp*) ou de contaminations environnementales (fumées d'incendies ou de bois brûlés). Leur présence diminue la qualité sensorielle du vin d'abord en agissant comme un masque puis, à plus forte dose, en conférant des arômes animaux ou pharmaceutiques, ainsi qu'une dureté métallique en fin de bouche.

Couplé à une technique membranaire, **CARBODETOX** permet l'élimination partielle ou totale de ces molécules et rétablit ainsi la qualité sensorielle du vin traité (RESOLUTION OIV OENO 657-2023).

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Charbon actif désodorisant fabriqué à partir de coco.

CARBODETOX bénéficie d'une dureté mécanique supérieure qui, associée à un dépoussiérage poussé lors de sa fabrication, permet d'obtenir un charbon actif d'une propreté exceptionnelle qui permet donc des économies de rinçage substantielles.

Pour usage œnologique. Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International.

→ DOSES D'EMPLOI

100 g/hl du volume initial à traiter.

Le traitement fait obligatoirement l'objet d'une inscription dans les registres de manipulations et de détention, se référer à la réglementation en vigueur.

→ MODE D'EMPLOI

A incorporer dans les filtres à perméat.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Sac de 25 Kg.

