



ATOS

.....
Adsorbente specifico di ocratossina A nei succhi d'uva, mosti e vini
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Atos è un coadiuvante enologico ideato per svolgere una duplice azione nei mosti e nei vini: opera un'efficace chiarifica ed adsorbe completamente tutte le micotossine che possono essere presenti nel mezzo.

In particolare è attivo sull'ocratossina A, micotossina prodotta da diverse specie di muffe ed in particolare dall'*Aspergillus carbonarius*, la specie fungina con la più alta capacità di sintesi di ocratossina A.

Atos adsorbe circa il 95% di ocratossina A grazie alla particolare formulazione che presenta carboni adsorbenti fortemente attivati in abbinamento a specifici coadiuvanti di filtrazione, in dosi appositamente studiate e verificate industrialmente.

Viene impiegato in chiarifica da solo o in abbinamento ad altre sostanze chiarificanti, con tempi di contatto variabili da 24 a 72 ore.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Carboni adsorbenti attivati, bentonite attivata, coadiuvante di filtrazione chimicamente inerte.

→ DOSI D'IMPIEGO

Per avere adsorbimento di ocratossina A è necessario impiegare dosi variabili dai 10 ai 25 g/hL. Nel caso di concentrazioni molto elevate di ocratossina A può essere necessario utilizzare dosi fino a 50 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose di **Atos** in circa 10 parti di acqua fredda o tiepida ed introdurre la sospensione nella massa da trattare, in rimontaggio continuo o utilizzando tubi Venturi per il dosaggio in continuo. Dopo aver ottenuto la chiarificazione si procederà a filtrazione, esaurendo la feccia con i normali filtri sottovuoto.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 15 netti.

