

CARB-OFF

Carbón enológico aglomerado (miniTubes™) para la corrección organoléptica

STOP AL POLVO

Gracias a la tecnología miniTubes™, la fácil utilización de **Grandecó** hace olvidar el "problema carbón"; en efecto los pellets no crean polvo y los sacos pueden ser vaciados sin inconvenientes para el operador y sin dispersión de "nubes" de producto. La capacidad de humectación de **Carb-Off** es claramente superior a la de los corrientes carbones en polvo; en agua los pellets se mojan y se dispersan rápidamente, permitiendo un ahorro de tiempo en las habituales operaciones de preparación.

APLICACIÓN

Carb-Off se utiliza, en los mostos blancos y tintos y en los vinos blancos, para corregir defectos organolépticos causados por Botrytis u otros microorganismos contaminantes.

Particularmente eficaz ante la presencia de fenoles volátiles, geosmina y notas de ajo.

Gracias a su elevada superficie específica elimina diversas moléculas, lo que permite corregir eficientemente posibles olores anómalos que se pueden desarrollar durante el proceso de elaboración.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **Carb-Off** en poco mosto/vino o agua, mezclar bien y añadir a la masa.

También es posible dispersar **Carb-Off** directamente en la masa a tratar.

La efervescencia que se forma durante la dispersión es una característica de los miniTubes™ y es debida a la liberación de gas inerte.

Para facilitar la sedimentación del carbón, en general se recomienda añadirlo antes del tratamiento de clarificación.

DOSIS

Dosis máxima de uso: 100 g/hl.

ENVASES

Sacos de 2 kg y de 10 kg.