



Carbone Decolorante

I carboni attivi si possono definire prodotti ricchi di carbonio atti a togliere dai liquidi sostanze coloranti o odorose, o ad assorbire gas o vapori a seconda della loro specificità. Le origini dei carboni possono essere varie, in prevalenza sono vegetali. Il carbone enologico attivo è un carbone vegetale dotato di un potere adsorbente elevato, ottenuto con un trattamento appropriato senza impiego di materie impregnanti, si presenta come polvere nera insapore e inodore.

Caratteristiche

Nei confronti degli acidi i carboni dimostrano selettività in quanto il più assorbito è l'ac. Tannico, sulle sostanze azotate arrivano ad assorbire fino al 26% del loro totale, le sostanze pectiche sono adsorbite fino ad massimo del 20% del totale, nei confronti degli eteri volatili hanno una attività di adsorbimento fino al 10%, infine il ferro è molto sensibile e viene adsorbito in quantità ragguardevoli.

Proprietà Chimico - Fisiche

Umidità: 7,5%
Carbonio 82%
Ceneri: 4%
Potere decolorante 75
Potere adsorbente 33

Dosaggio

carbone decolorante su vini bianchi da 10 a 50 g/hl max consentito 100 g/hl

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 5 kg,
Sacco da 10 kg