

Composição e Características Gerais

Carvão Enológico Ativado

Aspecto: pó amorfo de cor preta.

A matéria-prima utilizada na formulação do CARBOTEC FREE é oriunda de um extenso trabalho de seleção. CARBOTEC FREE é extremamente ativo no tratamento de vinhos que apresentam um defeito olfativo causado pelo desenvolvimento de *Brettanomyces/Dekkera*, devido a sua eficácia na remoção dos compostos 4-etilfenol e o 4-etilguaiacol.

ATENÇÃO: o CARBOTEC FREE não tem efeito ao nível da estabilização microbiológica do vinho, pois não atua eliminando as células de *Brettanomyces/Dekkera*, mas sim os fenóis voláteis por ela produzidos.

CARBOTEC FREE demonstrou ser o coadjuvante mais eficaz porque com apenas 20 g/hL de produto se reduz em cerca de 30% o conteúdo em fenóis voláteis.

Devido à sua elevada eficácia, CARBOTEC FREE pode ser usado com sucesso, em doses baixas, sem efeitos colaterais negativos sobre a cor e a estrutura do vinho.

Aplicação

Tratamento de vinhos que apresentam aromas desagradáveis de animal, estrebaria, etc., normalmente associados à presença de fenóis voláteis produzidos pela *Brettanomyces/Dekkera*.

Dose e Forma de Uso

20 - 40 g/hL (dose máxima admitida na UE: 100 g/hL).

Aconselha-se realizar ensaios prévios em laboratórios para estabelecer as doses ótimas para cada tratamento.

Dispersar o produto num pouco de água ou vinho. Adicionar de modo uniforme ao volume a tratar no transcorrer de uma remontagem, de preferência mediante um tubo de Venturi. Tempo de contato: 48 - 72 horas.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem de 10 Kg

Embalagem fechada: conservar ao abrigo da luz num local limpo, fresco e ventilado.

Embalagem aberta: fechar adequadamente e conservar como indicado acima.

NOTA: o produto tende a absorver odores estranhos, portanto, deve ser armazenado corretamente.

CARBOTEC FREE

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.



Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação

Rua Gaston Luís Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364 corporativo@biotecsul.com.br

www.biotecsul.com.br