



SAIstab® CARBO S

Carvão ativado descorante

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIstab® CARBO S é um carvão ativado com boa área superficial e volume de mesoporos.

Apresenta-se em pellet, o que evita a dispersão do pó de carvão, habitual as formulações de carvão ativado em pó. A sua preparação e dissolução é rápida, e a aplicação no vinho ocorre sem qualquer exposição do operador ao pó de carvão.

Apresenta bom poder descorante devido à boa capacidade de adsorção de compostos fenólicos de elevado peso molecular.

Apresenta baixa concentração de metais pesados.

Exemplo poder descorante:

	Test	CARBO HP	CARBO HP	CARBO S	CARBO S
g/hL	...	50	100	50	100
IC	6,6	3,8	2,3	4,1	3,4
IPT	57,1	37,8	28,9	38,8	34,1
Poder descorante (%)		42,4	65,2	37,9	48,5

Vinho Mesa tinto - 12% v/v, Ac. total 6.0 g/L (ác. tartárico), pH 3,49

IC - intensidade corante

IPT - índice de polifenóis totais

Características técnicas:

- Produto homogéneo e baixa humidade;
- Rápida dispersão no líquido;
- Intervalo de pH ideal;
- Baixo conteúdo de metais pesados;
- Baixa perda de produto na aplicação, sem dispersão de pó na preparação.

Embalagens:

SAIstab® CARBO S está disponível em embalagens de 0,5, 10 e 20 kg.

Composição:

Carvão vegetal ativado em pellet.

Aplicação:

Dissolver **SAIstab® CARBO S** em água (1:10) dispersando bem na água com boa agitação, de forma a obter uma suspensão homogénea.

Poder descorante efetivo para cada vinho deve ser avaliado através de testes laboratoriais.

Dosagem:

10-100 g/hL

Valores indicativos do poder descorante :

50 g/hL (25%); 70 g/hL (50%) e 100 g/hL (60%)

Armazenamento:

Mantenha a **SAIstab® CARBO S** na sua embalagem original em local fresco e seco, distante de fontes de calor.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

SAI

Parque Industrial de Parada/ Baltar

Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar

Tel/Fax: +351 255 783 066

E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC498-F
2023-06-19