

SAIstab®CARBO

Carvões vegetais descorantes

O carvão é um agente de colagem usado há vários anos, sobretudo para eliminar defeitos sensoriais ou remover compostos fenólicos. Pode ter origem animal ou vegetal, sofrendo vários processos de activação. A sua estrutura esponjosa estabelece ligações químicas com moléculas polares, sobretudo, as constituídas por anéis benzénicos (compostos fenólicos) (Marchal e Jeandet, 2009).

O carvão pode efectivamente remover compostos fenólicos de baixo peso molecular. Fenólicos com dimensão superior a dois dímeros, são normalmente demasiado pesados para serem removidos pelo carvão. Devido à baixa selectividade do carvão, a sua aplicação tem muitas vezes um impacto organoléptico negativo (particularmente a remoção de aromas), pelo que a sua utilização e dose de aplicação deve bem ponderada e definida em ensaios laboratoriais.

O carvão contém elevadas quantidades de oxigénio, pelo que, a sua aplicação pode ter como consequência a oxidação do vinho. Para minimizar este problema, a aplicação do carvão deve ser feita preferencialmente no mosto, caso seja feita no vinho, a aplicação deve ser feita de forma rápida e eficiente (boa remontagem), seguida de filtração.

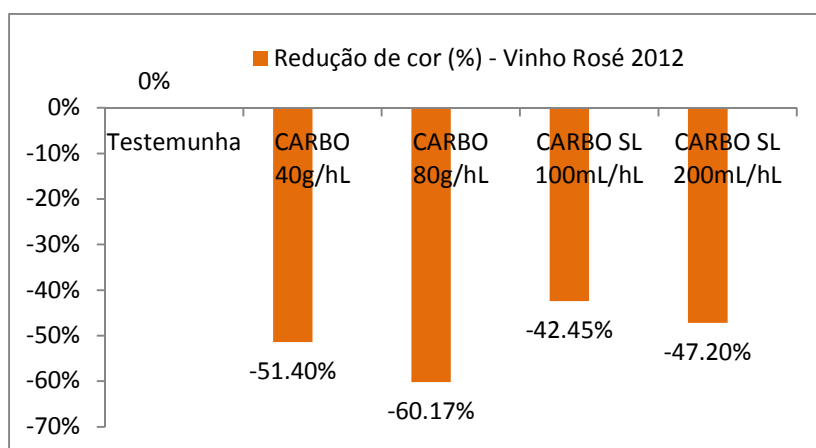
A legislação Europeia autoriza a utilização de carvão até 100 g/hL, sendo as doses mais habitualmente utilizadas entre 10 a 50 g/hL. É essencialmente utilizado na produção de vinhos base espumante, produção de *Blanc de Noir*, afinação da cor de vinhos rosés, em vinhos de prensa com elevada carga fenólica e em vinhos brancos de baixo valor para remoção de defeitos.

A SAI disponibiliza a gama **SAIstab®CARBO**:

SAIstab®CARBO - carvão vegetal activado em pó com bom poder descorante para a produção de vinhos base espumante, afinação de cor de vinhos rosés e eliminação de defeitos sensoriais.

SAIstab®CARBO SL - carvão vegetal activado na forma líquida, para afinação suave da cor de vinhos brancos e rosados e na produção de vinhos base espumante. A forma líquida facilita a sua aplicação em termos logísticos, evita desperdício de tempo e produto na sua preparação e aplicação, e favorece a dispersão no vinho. É ainda mais seguro para o operador, uma vez que, não há inalação de pó de carvão.

1) Redução da cor (%) em vinho rosé do **SAIstab®CARBO** e **SAIstab®CARBO SL**



2) Redução da A420 (amarelo), A520 (vermelho), A620 (violeta), Cor e IPT (A280) por ação do **SAIstab®CARBO** e **SAIstab®CARBO SL** em vinho rosé

