



SAIstab® CARBO HP

Carvão descorante ativado

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIstab® CARBO HP é um carvão descorante ativado de elevada capacidade descorante, para a indústria do vinho.

A afinidade de **SAIstab® CARBO HP** para as antocianinas faz com que seja muito eficaz na descoloração dos vinhos, mesmo em doses baixas.

As partículas obtidas pelo processo específico de produção de **SAI-stab® CARBO HP**, permitem obter uma grande superfície de contacto, o que contribui eficazmente para a sua rapidez de atuação e poder descorante.

SAIstab® CARBO HP não contém impurezas e a sua baixa afinidade para os compostos voláteis permite respeitar o perfil aromático do vinho.

Poder descorante:

- 30 g/hl - 25%
- 50 g/hl - 50%
- 100 g/hl - 70%

Embalagens:

O **SAIstab® CARBO HP** encontra-se disponível em embalagens de 20kg.

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.

Composição:

Carvão vegetal ativado.

Aplicação:

Aplicar diluído 1:10 na massa de vinho a tratar e aplicar em remontagem.

Remontar periodicamente por períodos de 15 minutos durante o período de contato.

Dosagem:

10-100g/hL

O limite legal é de 100 g/hL.

A dosagem a aplicar depende do produto a tratar e do efeito pretendido, pelo que se recomenda a realização de ensaios laboratoriais de modo a determinar a dosagem mais adequada.

Armazenamento:

Manter o **SAIstab® CARBO HP** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol.

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.

TTC388-E
2024-04-08