



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

GRANDECÒ

CORRECTEURS

Charbon granulé décolorant pour la vinification

Applications Oenologiques

PAS DE FORMATION DE POUDRE. En utilisant les technologies de production granulaire Dal Cin a été en mesure d'obtenir un produit totalement unique en son genre: GRANDECÒ.

GRANDECÒ est un charbon sous forme de granulés pour la vinification car il s'hydrate dans l'eau bien mieux que le charbon en poudre puisque les granules sont effervescentes dans l'eau. Cela raccourcit considérablement le temps de préparation.

GRANDECÒ est un charbon actif de base végétale avec une capacité d'adsorption des substances colorantes élevée.

Mise en oeuvre

Dissoudre GRANDECÒ dans une petite quantité de vin ou d'eau, attendre pendant environ 1 heure, bien mélanger, puis ajouter au vin à traiter. Afin de faciliter la sédimentation, il est conseillé d'ajouter Grandeco avant la clarification.

Dose d'emploi

Utiliser 5 à 30 g / hL en fonction de la teinte et l'intensité colorante du vin à traiter. Pour les vins oxydés augmenter la dose jusqu'à 50 g / hL ou plus.

Il est conseillé d'effectuer des essais préalables sur de petits volumes afin de déterminer la dose adéquate de charbon à utiliser. Dose maximale: 100 g / hL.

Conditionnement et conservation

Sacs de 25 kg et sachets de 2 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs.