

CX ANTIBRET

ADSORBENTE FENOLICO SPECIFICO

COMPOSIZIONE

Carbone per uso enologico in polvere, ottenuto da materie prime selezionate con processo fisico di attivazione.

CARATTERISTICHE

CX ANTI BRET è un carbone vegetale polverulento che presenta una notevole superficie specifica di adsorbimento. È un prodotto ad elevata purezza, attivato a vapore, a basso contenuto in metalli cedibili. CX ANTI BRET per le sue caratteristiche specifiche e la sua porosità, è in grado di adsorbire selettivamente pigmenti e molecole di piccole dimensioni. I processi di lavorazione utilizzati nella sua produzione e la purezza delle materie prime impiegate, permettono di escludere cessioni di elementi indesiderati. Come attività secondaria, è stata riscontrata una buona azione di rimozione degli etil fenoli su vini.

IMPIEGHI

Specifico nel suo utilizzo enologico, il carbone CX ANTI BRET possiede un buon potere decolorante ed è in grado di contribuire all'asportazione antociani ed oligomeri facilmente ossidabili, causa di instabilità cromatica. Applicabile pertanto a tutti gli impieghi annessi.

Come impiego secondario, data la sua notevole superficie di scambio, permette un abbattimento di residui antiparassitari e di sostanze tossiche liberate nel mezzo dai lieviti: infatti nel caso degli arresti di fermentazione, CX ANTI BRET adsorbe in parte, ma selettivamente, residui di trattamenti fitosanitari e alcune sostanze secrete dai lieviti (acido ottanoico e decanoico e loro relativi esteri) che esercitano azione inibente nei confronti della stessa flora blastomicetica. È stato inoltre riscontrato che un trattamento eseguito su vini affetti dallo sviluppo di lieviti del genere *Brettanomyces/Dekkera*, rimuove anche parte degli etil fenoli presenti.

Per l'utilizzo di CX ANTI BRET attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

DOSI & MODALITÀ D'USO

Da 20 a 30 g/hL nel caso di arresti fermentativi, fino a 100 g/hL per le altre applicazioni.

Sono consigliabili test preliminari di laboratorio per determinare la dose ottimale d'impiego.

Disperdere la quantità necessaria in poca acqua o direttamente al vino o al mosto da trattare, mantenendo in agitazione per qualche ora. Nel caso di arresti fermentativi sono necessari tempi più lunghi.

CONFEZIONI

CX ANTI COLOR è disponibile in confezioni da 0.5 o da 20 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed esente da odori. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021