

# CX ANTI COLOR

## **COMPOSIZIONE :**

Carbone vegetale attivo

## **CARATTERISTICHE :**

CX ANTI COLOR è un carbone vegetale ad elevato grado di purezza. La sua azione adsorbente è particolarmente efficace nei confronti degli antociani e di oligomeri facilmente ossidabili, causa di instabilità nei vini bianchi. La sua elevata superficie di scambio permette un abbattimento consistente dei residui antiparassitari e delle sostanze tossiche secrete dai lieviti stessi.

## **IMPIEGHI :**

CX ANTI COLOR PLUS può essere utilizzato per trattare mosti e vini bianchi, ma anche aceti e succhi di frutta. Se utilizzato su vini bianchi ossidati può asportare i prodotti di condensazione delle sostanze fenoliche, migliorando le caratteristiche cromatiche ed organolettiche del vino. Se utilizzato in piccole quantità su mosti o vini, CX ANTI COLOR può adsorbire alcune sostanze tossiche per i lieviti presenti, migliorando l'andamento fermentativo.

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

## **DOSI E MODALITA' D'USO**

Fino a 100 g/hL.

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 almeno 30 minuti.

## **CONFEZIONI**

CX ANTI COLOR è disponibile in confezioni da 3 o da 10 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