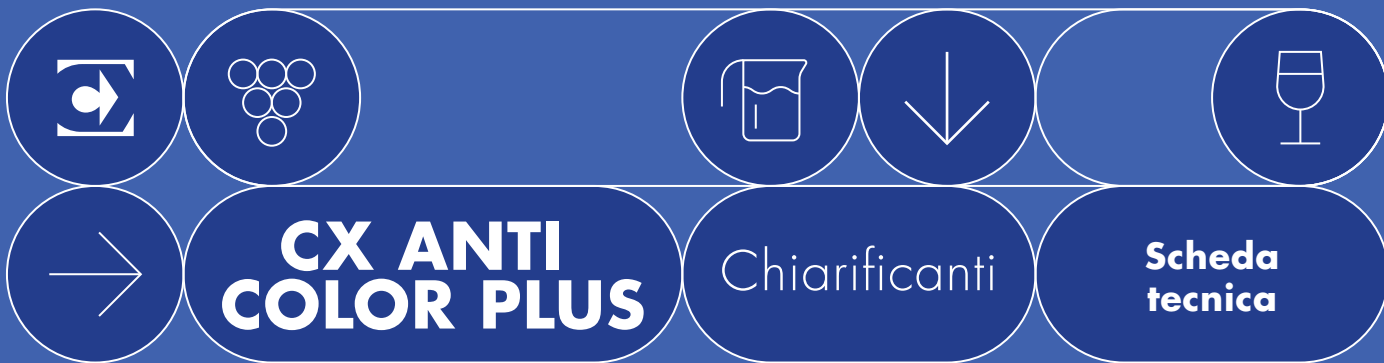




PACKAGING

CX ANTI COLOR PLUS è disponibile in sacchi da 15 e 20 kg.

COMPOSIZIONE

Carbone vegetale attivato, per attività decolorante. Si dichiara che CX ANTI COLOR PLUS:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

CARBONE VEGETALE DECOLORANTE

CX ANTI COLOR PLUS è un carbone vegetale estremamente puro, attivato con acido fosforico, con un elevato potere decolorante senza apportare modifiche sensoriali al prodotto trattato. La sua azione adsorbente è particolarmente efficace nei confronti degli antociani e di oligomeri facilmente ossidabili, causa di instabilità nei vini bianchi; inoltre, grazie all'elevata superficie di scambio, permette un abbattimento dei residui antiparassitari e delle sostanze tossiche secrete dai lieviti stessi.

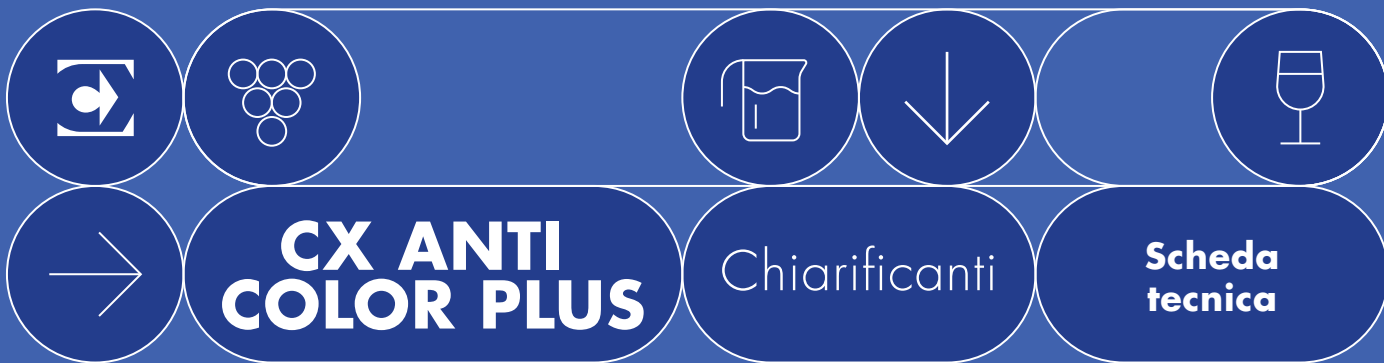
IMPIEGHI

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 è in grado di asportare i prodotti di condensazione delle sostanze fenoliche, migliorando le caratteristiche cromatiche ed organolettiche del vino.

Se utilizzato in piccole quantità su mosti o prese di spuma, CX ANTI COLOR PLUS può adsorbire alcune sostanze tossiche per i lieviti, migliorando l'andamento fermentativo.

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

Scheda tecnica del 14.09.2026



DOSI E MODALITÀ 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.

CONSERVAZIONE

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