



PACKAGING

Disponibile in confezioni da 5 o da 15 kg.

COMPOSIZIONE

Carbone enologico vegetale, agglomerato in pellets.

Si dichiara che CX ANTI COLOR FAST:

- 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 ENOLOGICO IN PELLET

CX ANTI COLOR FAST è un prodotto composto da carbone agglomerato vegetale in pellets, puro, con un alto potere adsorbente nei confronti delle sostanze coloranti dei vini (antociani) e degli oligomeri facilmente ossidabili che causano instabilità nei vini bianchi. L'elevata affinità per questi composti permette di non alterare la struttura del vino. La forma in pellets permette di ridurre la polverosità nell'ambiente.

IMPIEGHI

CX ANTI COLOR FAST viene utilizzato per trattare mosti, vini, aceti e succhi di frutta.

In enologia è idoneo sia al trattamento di chiarificazione che di flottazione, dove è in grado di asportare i prodotti di condensazione delle sostanze fenoliche migliorando le caratteristiche sensoriali e cromatiche del vino.

Se utilizzato in piccole quantità su mosti e sui vini, CX ANTI COLOR FAST è in grado di adsorbire alcune sostanze tossiche per i lieviti, migliorando l'andamento fermentativo. Per questo motivo, può essere utilizzato nel caso di arresti fermentativi, anche prima di eseguire un re-inoculo.

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

Scheda tecnica del 06.08.2025



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.