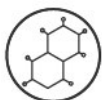




CARATTERISTICHE GENERALI

ENOBLOCK CARB è un prodotto a base di carbone, attivato chimicamente mediante l'utilizzo di acido fosforico. La sua speciale formulazione ne consente l'uso in diversi ambiti del settore alimentare, chimico e farmaceutico. È un carbone ad alta efficacia nell'adsorbimento di molecole organiche ad alto peso molecolare come le proteine e le sostanze coloranti. Presenta un'elevata capacità di adsorbimento con eccellenti caratteristiche di filtrazione. Risulta particolarmente efficace nella decolorazione e purificazione di liquidi enologici ed alimentare come vini e suoi derivati, succhi di frutta per la raffinazione dello zucchero, glucosio, destrosio e amido derivati. Risponde ai requisiti richiesti dal Food Chemicals Codex.



COMPOSIZIONE

È costituito da carbone attivo macroporoso ad elevato potere decolorante e da bentonite ad uso alimentare.

DATI	SPECIFICHE	RISULTATI
Umidità	% in Peso - 10 mx	5
Adsorbimento blu di metilene	g/100g	27 min
Indice di melasso (EUR)	100	100
pH	3 - 7	



DOSI E MODALITÀ D'USO

Dissolvere in acqua o aggiungere direttamente alla massa da trattare mediante rimontaggio o lento e prolungato rimescolamento.

Dose consigliata per un'azione decolorante blanda	20 - 40 g/hL
Dose consigliata per un'azione decolorante spinta:	50 - 100 g/hL

*Si precisa che il limite legale di dosaggio sui vini è: 100 g/hL

**Regolamento vigente: l'uso di carboni attivi in enologia non necessita più di autorizzazione preventiva al trattamento, ma rimane comunque regolato da normativa specifica (tenuta di un registro ai sensi dell'art.14 Reg. CEE 884/2001). Fare riferimento alla normativa in vigore.



CODICE PRODOTTO

0101AG.00142 Kg 20 (scatola da 20 Kg con 2 confezioni da 10 Kg cad.)



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo l'ultimo aggiornamento del U.S. Food Chemicals Codex 2017.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.