



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

ΕΙΔΙΚΕΣ
ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΕΝΕΡΓΟΙ ΑΝΘΡΑΚΕΣ

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΙ ΑΝΘΡΑΚΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟ ΤΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΓΛΕΥΚΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΩΝ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο **ACTIVA+** είναι άνθρακας φυτικής προέλευσης σε σκόνη, με μεγάλη δυνατότητα αποχρωματισμού που οφείλεται στην αυξημένη του ικανότητα απορρόφησης. Είναι μεγάλης καθαρότητας και δεν επηρεάζει γευστικά τους οίνους. Ο **ACTIVA+** χρησιμοποιείται για τον αποχρωματισμό των λευκών γλευκών και οίνων. Δεσμεύει κυρίως τις ανθοκυάνες στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα των οίνων, αλλά μπορεί επίσης να απομακρύνει και τα οξειδωμένα φαινολικά συστατικά που είναι υπεύθυνα για το καφέτιασμα των λευκών οίνων.

Ο **CARBINE T** είναι κοινός άνθρακας, αποσμητικός και αποχρωματικός, ιδανικός για γλεύκη και οίνους από πιέσεις.

Φυσικοχημικά δεδομένα που αφορούν τα διάφορα προϊόντα είναι στη διάθεση των ενδιαφερομένων. Οι άνθρακες αυτοί, φυτικής προέλευσης, ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των φαρμακευτικών, χημικών βιομηχανιών αλλά και των βιομηχανιών τροφίμων.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ & ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η χρήση ενεργού άνθρακα στην κατεργασία λευκών οίνων επιτρέπεται σε ανώτατη δοσολογία του 1Kg καθαρής ουσίας ανά τn οίνου. Συνεπώς, η ανώτατη επιτρεπόμενη δόση για κάθε προϊόν, καθορίζεται ανάλογα με την περιεκτικότητά του σε ενεργό άνθρακα.

Η δοσολογία εξαρτάται από τον επιθυμητό βαθμό αποχρωματισμού. Πριν από κάθε εφαρμογή πρέπει να γίνεται δοκιμή για τον προσδιορισμό της εφαρμοζόμενης δόσης.

Σκορπίστε τον **ACTIVA+** σε μικρή ποσότητα οίνου, ενσωματώστε στο κρασί και ομογενοποιήστε με μία ή δύο ανακυκλώσεις.

Μετά από εφαρμογή ενεργού άνθρακα, συστήνεται η πραγματοποίηση κολλαρίσματος για την απομάκρυνση της περίσσειας πριν το φιλτράρισμα. Τα πιο αποτελεσματικά κολλαρίσματα γι' αυτό το σκοπό είναι αυτά με ζελατίνη, με ιχθυόκολλα ή με καζεΐνη. Η καζεΐνη, επιπλέον, ενισχύει τη δράση του άνθρακα πάνω στις οξειδωμένες πολυφαινόλες του οίνου. Η χρήση μπεντονίτη έδωσε λιγότερο καλά αποτελέσματα.



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

ΧΑΛΚΗΣ 32, ΠΑΤΡΙΑΡΧΙΚΑ ΠΥΛΑΙΑΣ • ΤΑΧ. Δ/ΝΣΗ : Τ.Θ. 60810, 57001 ΘΕΡΜΗ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΤΗΛ.: 2310 – 383222, 2310-476 244 • FAX: 2310-383223 • E-mail: info@ampeloeniki.gr



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

**ΕΙΔΙΚΕΣ
ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΕΣ**

Συνιστώμενες δόσεις κολλαρίσματος:

- **GELISOL:** 0,3 - 0,5 L/tn ή συνδυαστικά με **SILISOL** (0,2 - 0,3L/tn SILISOL + 0,3 - 0,5L/tn GELISOL για οίνους φτωχούς σε ταννίνες).
- **CRISTALLINE:** 20 - 25 g/tn.
- **CASESOL:** 0,4 - 0,5 Kg/tn.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση.
Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία 1Kg και 17,5Kg.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία γεμάτη, σφραγισμένη από τον κατασκευαστή, διατηρείται σε μέρος ξηρό και προστατευμένο από το φως, μακριά από έντονες οσμές και μακριά από πολύ χαμηλή θερμοκρασία (παγετός).

Συσκευασία ανοικτή, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός σύντομου χρονικού διαστήματος.

Να χρησιμοποιηθεί κατά προτίμηση πριν από την ημερομηνία ανάλωσης που αναγράφεται στη συσκευασία.

Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΧΑΛΚΗΣ 32, ΠΑΤΡΙΑΡΧΙΚΑ ΠΥΛΑΙΑΣ • ΤΑΧ. Δ/ΣΗ : Τ.Θ. 60810, 57001 ΘΕΡΜΗ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΤΗΛ.: 2310 – 383222, 2310-476 244 • FAX: 2310-383223 • E-mail: info@ampeloeniki.gr