

EVERDEC D100

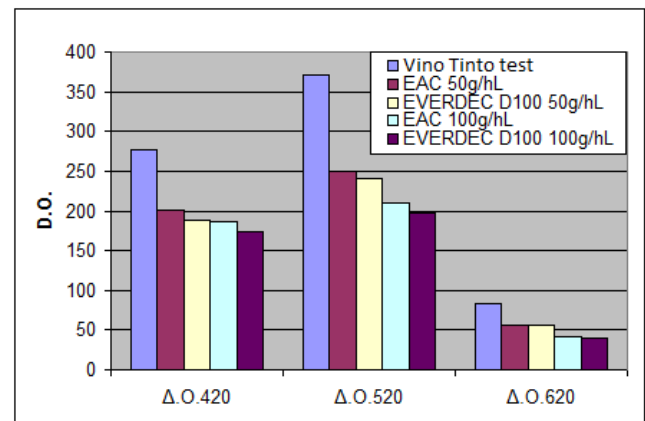
Carbón activo con Elevado Poder Decolorante

CARACTERÍSTICAS

Los carbones decolorantes de uso enológico se caracterizan por la pureza y el elevado poder decolorante.

EVERDEC D100 es el carbón decolorante que EVER ha desarrollado por la decoloración de mostos, zumos, vinos, vinagres y destilados con:

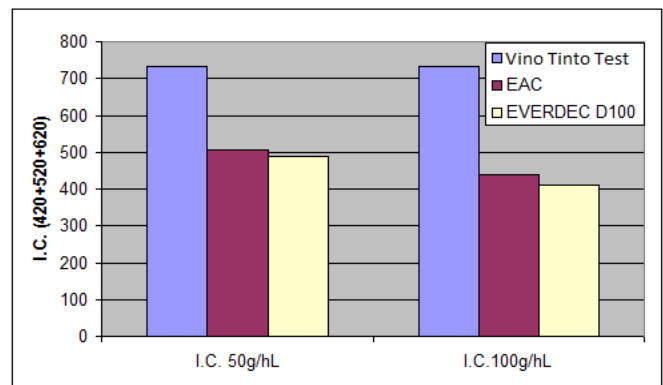
- ⇒ Poder decolorante muy elevado;
- ⇒ Contenido muy bajo de cenizas y Metales;
- ⇒ Activación con ácido fosfórico.



APLICACIONES

EVERDEC D100, por su alta capacidad adsorbente, además por su decoloración, demuestra su eficacia en la reducción de ocratoxinas.

Por esta aplicación aconsejamos dosajes De 5-25 g/hL



MODALIDAD DE EMPLEO

Añadir **EVERDEC D100** directamente al vino o mosto o después dispersión en agua. Notas: dosis máxima permitida para los carbones decolorantes es de 100 g/hL de producto seco.

PRESENTACIÓN

Sacos de 10 kg.

Notas: Conservar **EVERDEC D100** en un sitio seco y en la confección original.

Este es un producto considerado no peligroso y por tanto no requiere fichas de seguridad