

CAP. 8 Estabilización Físico - Química.

CARBON ACTIVADO

DEFINICION

Producto decolorante y de absorción de aromas y olores desagradables en vinos tintos y blancos.

DOSIS

Dosis: 10-80 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Preparar una pasta semi-líquida efectuada con el mismo líquido a tratar.
Se incorpora a la masa agitando repetidas veces mediante bombeo.
Transcurridas 24 ó 48 horas es separado por sedimentación y filtración.

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Humedad	< 10%
Cenizas (de carbón seco)	< 4,5%
Cloruros	< 2x1000
Cianuros	Exento
Hidrocarburos aromáticos superiores	Exento
Sulfuros(calculado en azufre)	< 20 ppm.
As	< 5 ppm.
Fe	< 1000 ppm.
Metales pesados (Pb)	< 20 ppm.
Calcio	< 1x1000

PRODUCTO CONFORME CON LAS CARACTERISTICAS EXIGIDAS POR

El Codex Enológico Internacional.

ASPECTO FISICO

Polvo negro.

PRESENTACION

Sacos de 20 kilogramos.