

# EVERDEC D100

**Carbone Attivo ad Elevato Potere Decolorante**

## CARATTERISTICHE

*I carboni decoloranti per uso enologico si caratterizzano per purezza ed elevato potere decolorante.*

EVERDEC D100 è il carbone decolorante che EVERINTEC ha messo a punto per la decolorazione di mosti, succhi, vini, aceti e distillati per:

- ⇒ elevatissimo potere decolorante
- ⇒ bassissimi contenuti in ceneri e metalli
- ⇒ attivazione con acido fosforico

## APPLICAZIONI

EVERDEC D100, grazie al suo elevato grado adsorbente, oltre che per la decolorazione si dimostra efficace nel ridurre il livello di Ocratossine.

Per questa applicazione suggeriamo dosaggi di 5-25 g/hl

## MODALITA' D'USO

Aggiungere EVERDEC D100 direttamente al prodotto da decolorare o previa dispersione in acqua.

Note: dose max. ammessa nel mosto e nel vino è di 100 g/hl di prodotto secco .

## CONFEZIONI

Sacchi da 10 kg.

Note: Conservare EVERDEC D100 in ambiente asciutto e nella confezione originale.

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza**

