Decoclar

“Decoclar”

DECOLORANTE AUTOCLARIFICANTE

CLARIFICANTE

FICHA T.: DECOCLAR Cód.: ESP.CLAR.DC Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

Decoclar es un carbón enológico activo decolorante, bentonita activada y gelatina de origen animal.

De especial obtención y eficacia, capaz de mejorar las condiciones de trabajo en las bodegas; en un único paso decolora vinos blancos con un óptimo efecto clarificante. Su empleo no necesita registro de carga y descarga de los carbones.

Decoclar disminuye notablemente los tiempos de la práctica enológica, puesto que consigue al mismo tiempo una decoloración y una autoclarificación.

La completa eliminación del carbón, incluídas las fracciones más dispersas y la perfecta clarificación, facilita notablemente la filtración sin provocar colmataciones.

Decoclar es de uso inmediato y presenta una acción muy rápida en relación a los tratamiento convencionales, ya que en sólo 48 horas el vino tratado resulta decolorado y perfectamente límpido, incluso con productos con elevada presencia de coloides protectores y elevada cantidad de turbios en suspensión.

Permite formar depósitos muy compactos, poco voluminosos y adherentes al fondo, con mínimas mermas de vino. De este modo, **Decoclar** permite limitar al máximo la cantidad de borras a eliminar.

Decoclar sustituye ventajosamente los tradicionales carbones decolorantes en el tratamiento de los vinos blancos y de los mostos azufrados, ya que se puede utilizar en las mismas dosis que el carbón, obteniendo el mismo poder decolorante.

Por otro lado, el manejo del producto es mucho más amigable ya que no se generan dispersiones hacia el ambiente de las finas partículas tradicionales en el uso del carbón convencional.

MODO DE EMPLEO

Dispersar la dosis necesaria de **Decoclar** en aproximadamente 10 partes de agua fría. Adicionar a la masa recirculando en circuito cerrado durante 30 minutos, utilizando eventualmente tubos venturi.

DOSIS A UTILIZAR

En vinos blancos y rosados con exceso de tonalidad amarilla-anaranjada, **40-100 g/hl**. En mostos azufrados, **100-200 g/hl**.

En todos los casos se sugiere realizar ensayos previos.

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

PRESENTACIÓN

Bolsa de **25 kg**.

inzeco
PRODUCTOS AGRO ENOLÓGICOS
JM ZEBALLOS
DISTRIBUIDOR EN ARGENTINA
Teléfonos.: +54 (263) 442-4274 / 442-8863
info@jmzeballos.com.ar **www.jmzeballos.com**