



Ercarbon SH

Carbón activado en polvo de reacción selectiva

Descripción del producto

Ercarbon SH es un carbón activado especialmente diseñado para el tratamiento de bebidas. Este carbón en polvo de coco se activa con vapor, por lo que Ercarbon SH adsorbe pigmentos de color mínimos de zumos y vinos.

Permitido según el Reglamento nº 934/2019 de la Comisión de la UE. El usuario debe comprobar el cumplimiento de la normativa nacional. Pureza y calidad comprobadas en laboratorio.

Los objetivos del tratamiento con Ercarbon SH son:

- adsorción de aromas y olores no deseados en zumos, vinos y licores
- adsorción de sustancias críticas durante la producción de concentrados

Dosificación

Objetivo del tratamiento	Zumo [g/1.000 L]	Vino/Sidra [g/1.000 L]	Licores [g/1.000 L]
Concentrados extremadamente ligeros, estables en almacén y de color estable (en combinación con carbón activo de adsorción de color p. ej. Akticol FA)	500 – 2.500	-	-
Reducción de Hidroximetilfurfural (HMF)	500 – 2.000	-	-
Mejora sensorial (sabor desagradable y amargo)	500 – 1.000	500 – 1.000	500 – 1.000
Adsorción de pesticidas	500 – 2.500	-	-
Estabilización de contenidos menores de Patulina y Ocratoxina	500 – 2.500	-	-

Un tratamiento con carbón activo en un zumo clarificado es siempre más eficaz que un tratamiento en un zumo turbio, porque las sustancias a eliminar están parcialmente ligadas a los sedimentos separados en el curso de la clarificación, o ya han sido clarificadas por gelatina/FloraClair®, como es el caso de la precipitación de polifenoles. Por lo tanto, los mejores resultados se obtienen tratando el filtrado; incluso el tratamiento del sobrenadante de clarificación reducido en sedimentos y drenado ya es ventajoso. Sin embargo, si surge la necesidad de tratar el zumo turbio para ahorrar un proceso de filtración, la dosificación se realiza antes de añadir los otros agentes de tratamiento.

En principio, es aconsejable trabajar a temperaturas de aprox. 45 - 55 °C y concentraciones de azúcar de máx. 30 °Brix. Cuando las temperaturas de tratamiento sean inferiores a 20 °C, no deben superarse los 20 °Brix. Para mantener el carbón activado en suspensión durante el tratamiento, se recomienda agitar al menos a intervalos. Son suficientes tiempos de reacción de 30 a 60 minutos.

Los licores se tratarán en su graduación alcohólica (hasta el 55 % en vol.).

La directriz para el procesamiento de la uva es: Añadir al mosto 10 g/1.000 L por porcentaje de uva podrida antes de la fermentación.

Antes de utilizar Ercarbon SH, compruebe las leyes vigentes o las normativas vitivinícolas de cada país.

Dependiendo del efecto deseado, es aconsejable determinar las dosis exactas para el medio respectivo mediante pruebas previas. El efecto estabilizador depende del valor del pH, la temperatura y la turbidez de la bebida tratada.

Almacenamiento

El carbón activado es muy sensible a los olores y la humedad. Por lo tanto, el producto debe protegerse contra los olores extraños y la humedad. Proteger de la humedad y los olores extraños. Vuelva a cerrar inmediatamente los envases abiertos herméticamente. Queda excluida toda responsabilidad en caso de almacenamiento y aplicación inadecuados.