



Description du produit

La gamme Granucol® est composée de charbons activés d'origine végétale en pellets. Les charbons Granucol® sont élaborés à partir de matières actives en poudre avec une surface interne, définissant la capacité d'adsorption, spécifique pour chaque produit.

Le processus de fabrication spécial assure une excellente homogénéité de distribution des granulés.

La gamme de charbons Granucol® permet une réponse adaptée à différents objectifs selon :

- Granucol® GE pour l'adsorption des mauvais goûts et des odeurs indésirables dans les bières, les jus de fruits, les vins et les spiritueux
- Granucol® FA pour la réduction des tanins et des polyphénols et pour le traitement du brunissement lié à l'oxydation des jus et des vins.

Produits conformes au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques et à la directive N° 2012/12/UE relative aux traitements des jus de fruits. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité de ces produits sont testées en laboratoire.

Dosage

	Moûts/vins (g/hL)	Jus de fruits (g/100L)	Bières (g/100L)	Spiritueux (g/100L)
Granucol® FA	10 - 100	10 - 100		50 - 100
Granucol® GE	10 - 100	10 - 100	10 - 30	50 - 100

Les charbons Granucol® peuvent être incorporés directement dans la cuve ou après dilution dans un peu de jus/vin. Bien homogénéiser. Le traitement peut se faire au cours d'une filtration (injection en continu d'une solution) ou avant un collage. Les spiritueux seront traités après ajustement au titre alcoométrique final (jusqu'à 55 % vol).

Sur moûts issus de vendange botrytisée, nous recommandons d'ajouter 1 g / hL de Granucol® par % de pourriture avant fermentation.

Se conformer aux réglementations européennes et nationales en vigueur relatives à l'utilisation du charbon actif dans les moûts, les vins et les boissons. Dans les moûts et les vins, la dose totale légale est de 100 g/hL.

En fonction de l'effet recherché, il est recommandé de déterminer la dose efficace par des pré-tests. L'effet stabilisant dépendra de la valeur du pH, de la température et de la turbidité de la boisson traitée.

Conservation

Etant très sensibles à l'humidité et aux odeurs, les charbons actifs doivent être stockés au sec et à l'abri des odeurs étrangères. Refermer immédiatement et hermétiquement les emballages entamés. Notre responsabilité ne serait être engagée en cas de stockage ou d'application inappropriés