

## DECOLOURISING CHARCOAL DOLMAR®

### DECOLOURING OF MUSTS AND WHITE WINES

#### APPLICATION

DOLMAR DECOLOURISING CHARCOAL has a large absorption capacity, making it particularly suitable for removing excess colour from musts and white wines.

It is essential to remove any excess colour caused by oxidation from both musts and wines.

#### COMPOSITION

DOLMAR DECOLOURISING CHARCOAL is an activated vegetable charcoal which use, as with all activated charcoals, is authorised in doses of up to 100 g of dry product per hectolitre.

#### DOSAGE

Dose: 20 – 100 g/hl.

#### USE

Add 1 kg of product for every 10 l of liquid. After treatment, clarify or filter the liquid to remove all traces of the charcoal.

#### PACKAGING

Bags of 1kg and 15kg.

#### STORAGE CONDITIONS

Full, unopened pack in perfect conditions: store out of direct sunlight in a dry and odourless environment.

Once open, use quickly.

#### PHYSICAL- CHEMICAL AND BIOLOGICAL PROPERTIES

Pb[mg/kg]:	<2
Fe [mg/kg]:	<200
As [mg/kg]:	<3
Cd[mg/kg]:	<1
Zn [mg/kg]:	<25
Ca[g/kg]:	<10
Sulfide [mg/kg]:	<20
Benzo Pireno[µg/kg]:	<10
Chloride [g/kg]:	<3
Cyanide:	ABSENCE
Contact área [m <sup>2</sup> /g]:	600-2000
Acid soluble material [%]:	<5
Ash [%]:	<10
Humidity [%]:	<20

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

