

GRANDECÓ

Carbón enológico aglomerado

STOP AL POLVO

Aplicando la tecnología de producción de los productos granulares, Dal Cin ha logrado obtener un resultado absolutamente único en su género: **Grandecó**, un carbón enológico en forma de pellets.

La fácil utilización de **Grandecó** hace olvidar el "problema carbón"; en efecto los pellets no crean polvo y los sacos pueden ser vaciados sin inconvenientes para el operador y sin dispersión de "nubes" de producto. La capacidad de humectación de **Grandecó** es claramente superior a la de los corrientes carbonos en polvo; en agua los pellets se mojan y se dispersan rápidamente, permitiendo un ahorro de tiempo en las habituales operaciones de preparación.

APLICACIÓN

Grandecó es un carbón activo de origen vegetal dotado de elevado poder adsorbente frente a las sustancias colorantes presentes en los vinos. Gracias a su elevada superficie específica elimina los compuestos polifenólicos, permitiendo corregir rápidamente y con decisión posibles anomalías cromáticas que pueden manifestarse durante el proceso de elaboración.



***Grandecó** elimina completamente el problema de formación de polvo durante el uso del carbón!*

MODO DE EMPLEO

Dispersar **Grandecó** en poco vino o agua, mezclar bien y adicionar a la masa. Para facilitar la sedimentación del carbón, en general se recomienda adicionarlo antes del tratamiento de clarificación.

DOSIS

Utilizar dosis de 5-30 g/hl en función de la tonalidad y intensidad del color del vino que se desea tratar. Para vinos oxidados aumentar la dosis hasta 50 g/hl o más. Se recomienda efectuar pruebas preliminares en pequeños volúmenes para determinar con exactitud la dosis de carbón a utilizar.
Dosis máxima de uso: 100 g/hl.

ENVASES

Sacos de 10 kg.