

# GRANDECÓ

## Carbone enologico agglomerato

### STOP ALLA POLVERE

Applicando la tecnologia di produzione miniTubes™, Dal Cin è riuscita a ottenere un risultato assolutamente unico nel suo genere: **Grandecó**, un carbone enologico in granuli.

La praticità d'uso di **Grandecó** è tale da far dimenticare il "problema carbone", infatti i granuli non formano polvere e i sacchi possono essere svuotati senza fastidi per l'operatore e senza dispersione di "nuvole" di prodotto. La bagnabilità di **Grandecó** è decisamente maggiore rispetto a quella di un normale carbone polvere, in acqua i granuli si bagnano e disperdono rapidamente, consentendo un risparmio di tempo sulle normali operazioni di preparazione.

### APPLICAZIONI

**Grandecó** è un carbone attivo di origine vegetale dotato di elevato potere adsorbente nei confronti delle sostanze coloranti presenti nei vini. Grazie alla sua elevata superficie specifica rimuove i composti polifenolici, consentendo di correggere in modo deciso e rapido eventuali anomalie cromatiche che possono verificarsi nel processo di lavorazione.

### MODALITÀ D'IMPIEGO

Disperdere **Grandecó** in poco vino o acqua, mescolare accuratamente e aggiungere alla massa. Per facilitare la sedimentazione del carbone, generalmente si consiglia di aggiungerlo prima del trattamento di chiarificazione.

### DOSI

Utilizzare dosi da 5-30 g/hl in funzione della tonalità ed intensità del colore del vino che si desidera trattare. Per vini ossidati aumentare i dosaggi sino a 50 g/hl o più. Si consiglia di eseguire delle prove preliminari su piccolo volume per stabilire in modo corretto la dose di carbone da utilizzare.

Dose massima di impiego: 100 g/hl.

### CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



**Grandecó** elimina completamente il problema polvere nell'impiego del carbone!



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20063 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enologia@dalcin.com

