

Croer F-10X

Charbon activé décolorant en poudre .

CARACTERISTIQUES

Croer F-10X est un charbon activé chimiquement à l'acide phosphorique. Ce procédé d'activation développe la structure poreuse du charbon et augmente sa capacité d'adsorption et son pouvoir de décoloration.

APPLICATIONS

Les charbons activés **Croer F-10X** et **Croer F-10X-H** diminuent l'intensité colorante des liquides traités.

- Élimination de la couleur dans vins et les moûts.

QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Les charbons actifs **Croer F-10X** et **Croer F-10X-H** diminuent l'intensité colorante des liquides traités

COMPOSITION

Croer F-10X : Charbon activé issu de bois de pin maritime .

Croer F-10X H: Charbon activé humidifié issu du bois de pin maritime.

DOSES

Vins légèrement bruns-orangés	3-10 g/hl
Vins nettement tuilés ou bruns	10-15 g/hl
Vins fortement oxydés	>15 g/hl

Dose maximal autorisée: 100 g/hl.

Il est recommandé d'ajuster la dose de SO₂ libre avant de réaliser le traitement.

MODE D'EMPLOI

- 1.Dissoudre le charbon activé **Croer F-10X** ou **Croer F-10X H** dans 2 fois son poids en vin ou moût à traiter.
- 2.Incorporer la solution au volume total de produit à traiter et agiter jusqu'à complète homogénéisation.
- 3.Il est également possible d'appliquer directement la dose nécessaire de charbon actif sur la cuve à traiter.
- 4.Laisser agir pendant 2 heures jusqu'à décantation.
- 5.Filtrer le produit pour éliminer le charbon activé restant en suspension.

ASPECT PHYSIQUE

Croer F-10X: poudre fine noire.

Croer F-10X-H: poudre noire humide.

PRESENTATION

Croer F-10X: Sacs de 17.5 kg. Palettes de 682.5 kg.

Croer F-10X-H : Sacs de 25 kg. Palettes de 975 kg.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

	F10X EP 795 (rev.1)	F10XH EP 796 (rev.2)
Humidité [%]	< 12	35 – 45
Cendres [%]	< 4	< 4
pH	3 – 7	4 – 7
Pouvoir décolorant sur vin	> 85	> 70
Granulométrie (> 40 micron)[%]	< 35	-
Indice de mélasse	> 350	>310
Densité apparente [g/cm ³]*	0,28	0,35
Indice de bleu de méthylène [ml/100 mg] *	18	18
Indice d'iode [cg/g] *	135	135
Perméabilité [mDa] *	60	-
Granulométrie (50% du produit) [µm] *	26	25
Granulométrie (10% du produit) [µm] *	6	5

*Ces valeurs sont approximatives

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.