

FIBROMARC C+

Eliminación de compuestos indeseables

CARACTERÍSTICAS

La acción conjunta de fibra vegetal de uva blanca seleccionada y celulosa en FIBROMARC C⁺, dota a esta herramienta enológica de elevada capacidad adsorbente, con elevada afinidad por los residuos de pesticidas.

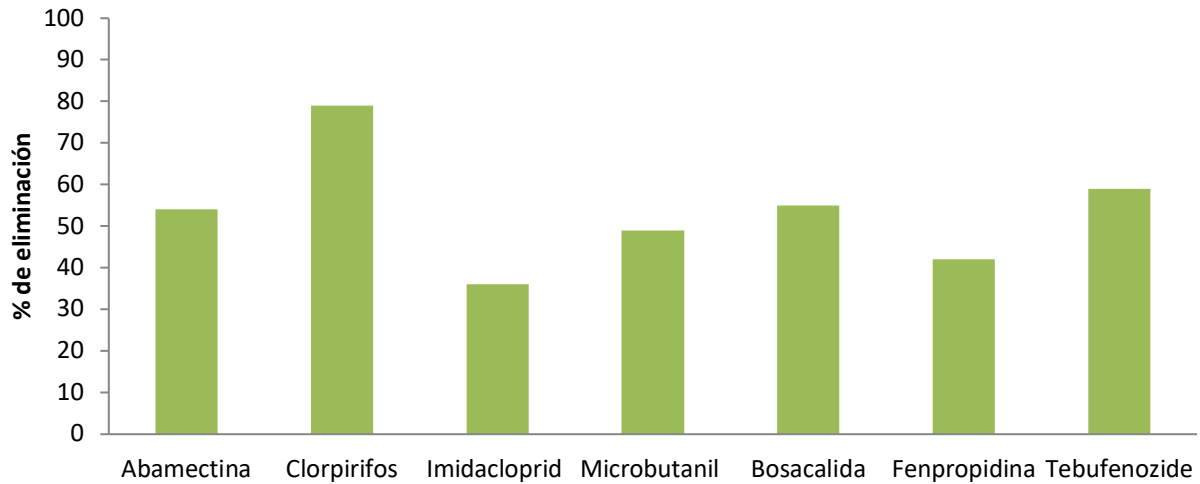
La aplicación de fibra de uva blanca seleccionada y purificada en vinos y mostos para la eliminación de residuos de plaguicidas nace como consecuencia de la investigación realizada entre el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia y Grupo Agrovin bajo el proyecto Innova Adelante denominado NATURFIBRE.



APLICACIÓN

FIBROMARC C⁺ es la solución enológica perfecta para reducir la concentración de residuos de pesticidas en los mostos y vinos.

- Reduce el riesgo de paradas de fermentación
- Favorece la elaboración de vinos sanitariamente más seguro
- Minimiza el riesgo de desviaciones organolépticas.
- Favorece la estabilización tartárica



Comparativa de los resultados obtenidos tras el tratamiento, para eliminar residuos fitosanitarios, con FIBROMARC C⁺

COMPOSICIÓN

Fibra de uva blanca seleccionada y celulosa

DOSIS y MODO DE EMPLEO

Previo a la fermentación alcohólica

- FIBROMARC C⁺ se adiciona en tolva y es eliminado en prensa –para mostos blancos y rosados- o en el trasiego postfermentativo- para tintos-

Dosis 0,5-1 g/l

Tras fermentación alcohólica

- FIBROMARC C⁺ se adiciona en depósito y se elimina mediante trasiego trascurridas 24 horas de contacto.

Dosis: 0,5 – 1,5 g/l

En filtración por aluvionado

- FIBROMARC C⁺ se emplea en la formación de la precapa junto con las diatomeas Radifil. Se aplica formando una estructura tipo sándwich (primero una capa con 0,75 kg de Radifil por m² de superficie filtrante , después 1- 1,5 kg de FIBROMARC C⁺ por m² de superficie filtrante y por último otra capa de 0,75 kg de Radifil por m² de superficie filtrante)

ASPECTO FÍSICO

Granulado fino color marrón.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg y 10 Kg

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS**EP 901 (rev.0)**

Humedad [%]	< 8
Cenizas [%]	< 1
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 1
Cd [mg/kg]	< 1
Cu [mg/kg]	< 25
Fe [mg/kg]	< 100
Levaduras viables[UFC/g]	< 10 ³
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Microorganismos totales [UFC/g]	< 3·10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausencia

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68

FIBROMARC C+ /Rev.0/ Fecha: 05/06/2023