

# FIBROMARC C+

## Eliminación de compuestos indeseables

### CARACTERÍSTICAS

---

La acción conjunta de fibra vegetal de uva blanca seleccionada y celulosa en FIBROMARC C<sup>+</sup>, 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.

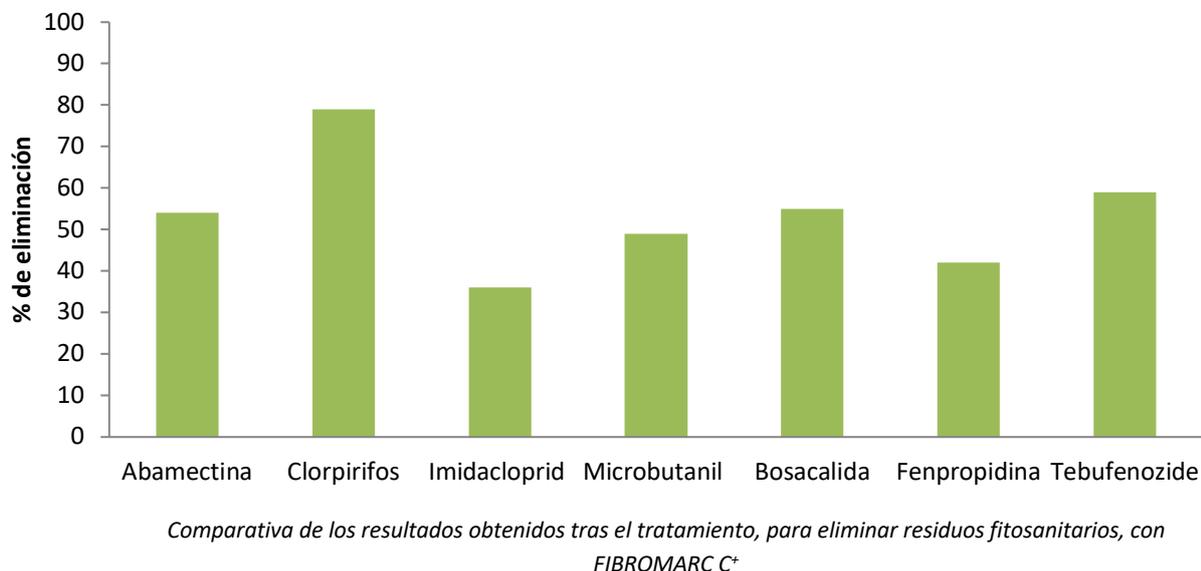


### APLICACIÓN

---

FIBROMARC C<sup>+</sup> 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



## COMPOSICIÓN

---

Fibra de uva blanca seleccionada y celulosa

## DOSIS y MODO DE EMPLEO

---

### Previo a la fermentación alcohólica

- FIBROMARC C<sup>+</sup> 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<sup>+</sup> 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<sup>+</sup> 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 m<sup>2</sup> de superficie filtrante , después 1- 1,5 kg de FIBROMARC C<sup>+</sup> por m<sup>2</sup> de superficie filtrante y por último otra capa de 0,75 kg de Radifil por m<sup>2</sup> 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 <sup>3</sup>
Mohos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Microorganismos totales [UFC/g]	< 3·10 <sup>4</sup>
<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