

## FIBROMARC C+

### Élimination des composés indésirables

#### CARACTÉRISTIQUES

L'action conjointe de fibres végétales de raisin blanc sélectionnées et de cellulose en FIBROMARC C+, confère à cet outil œnologique une haute capacité adsorbante, avec une forte affinité pour les résidus de pesticides.

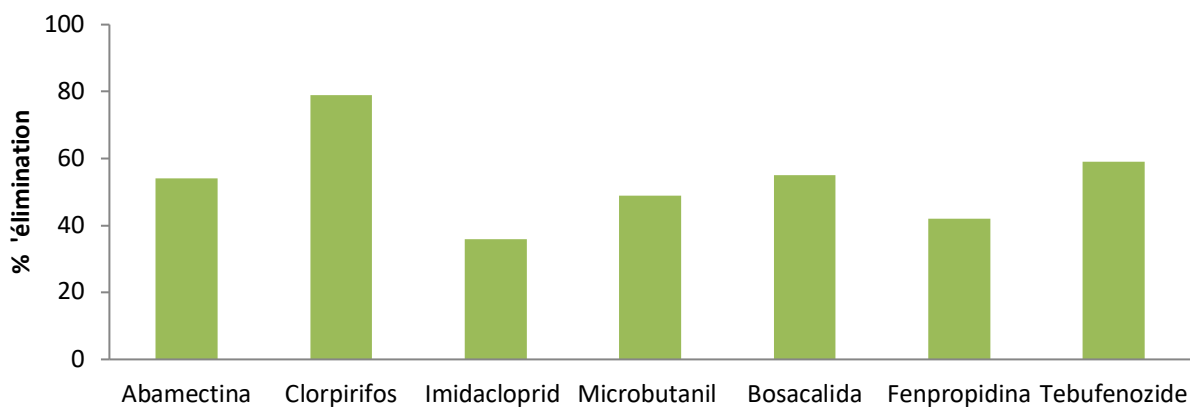
L'application de fibres de raisin blanc sélectionnées et purifiées dans les vins et les moûts pour l'élimination des résidus de pesticides est née de la recherche menée entre le Département de technologie alimentaire de l'Université de Murcie et Grupo Agrovin dans le cadre du projet Innova Adelante appelé NATURFIBRE.



#### APPLICATION

FIBROMARC C+ est la solution œnologique parfaite pour réduire la concentration de résidus de pesticides dans les moûts et les vins.

- Réduit le risque d'arrêts de fermentation
- Favorise la production de vins sanitaires plus sûrs
- Minimise le risque de déviations organoleptiques.
- Favorise la stabilisation tartrique



*Comparaison des résultats obtenus après traitement, pour éliminer les résidus phytosanitaires, avec FIBROMARC C+*

**COMPOSITION**

Fibre de raisin blanc sélectionnée et cellulose

**POSOLOGIE ET MODE D'EMPLOI**Avant la fermentation alcoolique

- FIBROMARC C+ est ajouté dans la trémie et retiré en presse -pour les moûts blancs et roses- ou en soutirage post-fermentation- pour les rouges-

Dosage 0,5-1 g/l

Après fermentation alcoolique

- FIBROMARC C+ est ajouté dans un réservoir et éliminé par transfert après 24 heures de contact.

Posologie : 0,5 – 1,5 g/l

En filtration alluviale

- FIBROMARC C+ est utilisé dans la formation de la précouche avec les diatomées de Radifil. Il est appliqué formant une structure sandwich (d'abord une couche avec 0,75 kg de Radifil par m<sup>2</sup> de surface filtrante, puis 1- 1,5 kg de FIBROMARC C+ par m<sup>2</sup> de surface filtrante et enfin une autre couche de 0,75 kg de Radifil par m<sup>2</sup> de surface filtrante)

**APPARENCE PHYSIQUE**

Granules fins de couleur brune.

**PRÉSENTATION**

Récipients de 1 kg et 10 kg

**PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES EP 901 (Rév.0)**

Humidité [%]	< 8
Cendres [%]	< 1
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Comme [mg/kg]	< 1

Cd [mg/kg]	< 1
Cu [mg/kg]	< 25
Fe [mg/kg]	< 100
Levures viables[UFC/g]	< 103
Moules [UFC/g]	< 103
Microorganismes totaux [UFC/g]	< 3·10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Absence

**CONSERVATION**

Conserver dans le récipient d'origine, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible.

Consommation préférentielle : dans les 2 ans suivant l'emballage.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2022/68*

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