

FIBROMARC C+

Rimozione dei composti indesiderati



CARATTERISTICHE

L'azione congiunta di fibre vegetali selezionate di uva bianca e cellulosa, conferisce a FIBROMARC C+ un'elevata capacità adsorbente, con alta affinità per i residui di fitofarmaci.

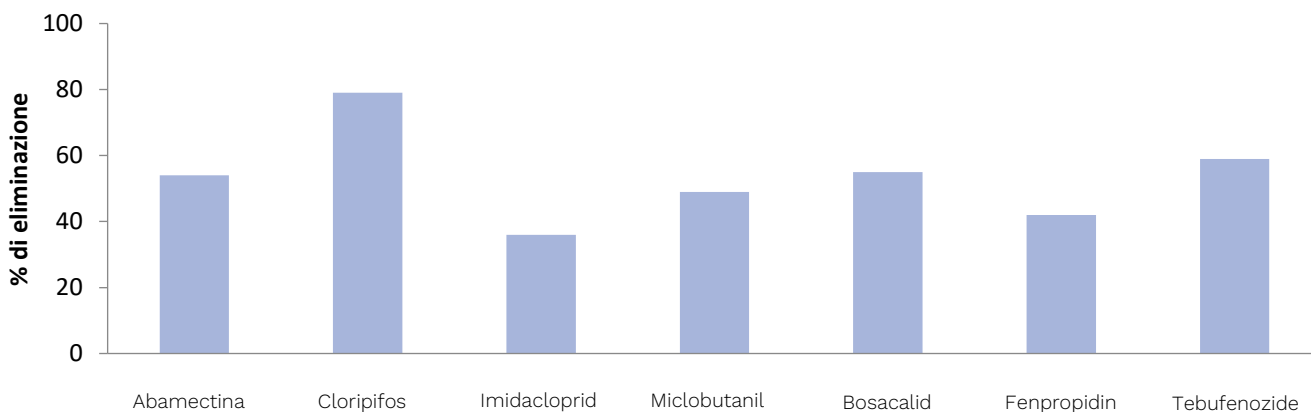
L'applicazione di fibre d'uva bianca selezionate e purificate nei vini e nei mosti per l'eliminazione dei residui di pesticidi è il risultato dell'indagine condotta dal Dipartimento di Tecnologia Alimentare dell'Università di Murcia e dal Gruppo Agrovin nell'ambito del progetto Innova Adelante chiamato NATURFIBER.



APPLICAZIONE

FIBROMARC C+ è la soluzione enologica perfetta per ridurre la concentrazione di residui di pesticidi nei mosti e nei vini.

- Riduce il rischio di arresti della fermentazione
- Favorisce la produzione di vini sanitariamente più sicuri.
- Riduce al minimo il rischio di deviazioni organolettiche.
- Favorisce la stabilizzazione tartarica.



Confronto dei risultati dopo il trattamento per eliminare i residui fitosanitari con FIBROMARC C+

Nei vini rossi:

- Riduce il carico polifenolico, eliminando principalmente quei tannini più reattivi.
- Diminuisce le sensazioni astringenti e amare.
- Migliora l'untuosità.

COMPOSIZIONE

Selezionata e celusive fibra d'uva bianca.

DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO

Prima della fermentazione alcolica:

FIBROMARC C+ viene aggiunto in tramoggia e rimosso in pressa – per mosti bianchi e rosati – o in svinatura post-fermentativa, per i rossi.

Dosaggio 0,5-1 g/l

Dopo la fermentazione alcolica:

FIBROMARC C+ viene aggiunto in un serbatoio e smaltito mediante trasferimento dopo 24 ore di contatto.

Dosaggio 0,5-1 g/l

Nella filtrazione ad alluvionaggio:

FIBROMARC C+ è utilizzato nella formazione del pretrato insieme alle diatomee Radifil. Viene applicato formando una struttura a sandwich (prima uno strato con 0,75 kg di Radifil per m2 di superficie filtrante, poi 1- 1,5 kg di FIBROMARC C + per m2 di superficie filtrante e infine un altro strato di 0,75 kg di Radifil per m2 di superficie filtrante).

ASPETTO FISICO

Granuli fini di colore marrone.

PRESENTAZIONE

Contenitori da 1 kg e 10 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 901 (rev.0)

Umidità [%]	< 8
Ceneri [%]	< 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
Lieviti vitali [CFU/g]	< 10 ³
Muffe [CFU/g]	< 10 ³
Microrganismi totali [CFU/g]	< 3·10 ⁴
<i>Salmonella</i> [CFU/25 g]	Assente
<i>E. coli</i> [CFU/25 g]	Assente

CONSERVAZIONE

Conservare nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Consumo preferenziale: entro 2 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex enologico internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68

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