

Croer F-10X

Carbón activo decolorante en polvo.

CARACTERÍSTICAS

Croer F-10X es un carbón activado químicamente mediante ácido fosfórico. Este proceso de activación desarrolla la estructura porosa del carbón aumentando el poder de adsorción, y así la capacidad decolorante del mismo.

APLICACIÓN

- Corrección de color en mostos y vinos blancos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Los carbones activos **Croer F-10X** y **Croer F-10X-H** disminuyen la intensidad colorante del líquido tratado.

COMPOSICIÓN

Croer F-10X- Carbón activado procedente de madera de pino marítimo.

Croer F-10X-H – Carbón activado humedecido procedente de madera de pino marítimo.

DOSIS

Ligeramente pardeados 3-10 g/hl

Pardeados 10-15 g/hl

Fuertemente oxidados >15 g/hl

Dosis máxima autorizada: 100 g/hl.

Se recomienda ajustar la dosis de sulfuroso libre antes de efectuar el tratamiento.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver el carbón activo **Croer F-10X** o **Croer F-10X-H** en 2 veces su peso en el producto a tratar.
2. Incorporar la disolución al volumen total del producto a tratar mediante bomba, hasta completa homogeneización.
3. Otra opción, aplicar la dosis necesaria de carbón directamente al depósito en tratamiento.
4. Dejar actuar durante 2 horas, hasta decantación.
5. Filtrar el producto para eliminar el carbón que ha quedado en suspensión.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	F10X	F10XH
	EP 795 (rev.1)	EP 796 (rev.2)
Humedad [%]	< 12	35 – 45
Cenizas totales [%]	< 4	< 4
pH	3 – 7	4 – 7
Poder decolorante en vino	> 85	> 70
Granulometría (> 40 micras)[%]	< 35	-
Índice de melazas	> 350	> 310
Densidad aparente [g/cm ³]*	0,28	0,35
Índice de Azul de metileno [ml/100 mg] *	18	18
Índice de yodo [cg/g] *	135	135
Permeabilidad [mDa] *	60	-
Granulometría [50% de la muestra][μm] *	26	25
Granulometría [10% de la muestra][μm] *	6	5

* Estos valores son orientativos

ASPECTO FÍSICO

Croer F-10X Polvo fino negro.

Croer F-10X-H Polvo negro húmedo.

PRESENTACIÓN

Croer F-10X Sacos de 17.5 Kg. Palets de 682.5 kg.

Croer F-10X-H Sacos de 25 Kg. Palets de 975 kg

CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto el envase 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) 2022/86.