

1 \_ REGLEMENTATION

Dose maximale autorisée : 100 g/hl

Produit sujet à utilisation réglementée :

Inscription obligatoire de l'apport dans le cahier de cave.  
Déclaration obligatoire auprès des services de la DGCCRF  
48 heures avant application.

Produit interdit dans la rectification des vins rosés et des vins rouges d'après les cahiers des charges des AOP Vins de Savoie, AOP Vins du Bugey et les IGP des Alpes du Nord (Allobrogies, Coteaux du Grésivaudan, ...).

2 \_ COMPOSITION

Le charbon décolorant est un charbon actif issu de la pyrolyse de différentes matières végétales: bois, cocques de fruits, noix de coco, noyaux de fruits, bambous, os, charbon, lignite, tourbe.

3 \_ PROPHYLAXIE

Afin de limiter au maximum la coloration du moût, éviter :

- la vendange mécanisée
- les vendanges l'après-midi, ou lorsque les températures sont élevées, qui favoriseront l'oxydation des moûts
- la macération des moûts dans les bennes.

4 \_ PROCESSUS

1 - Apport du charbon en cours de pressée, au fur et à mesure.  
**AUCUN AJOUT DE SO<sub>2</sub>** pendant la période d'incorporation du charbon.

2 - A la fin de la pressée, remontage d'homogénéisation du charbon.

3 - Au bout de 4 heures de repos, apport du SO<sub>2</sub> et remontage d'homogénéisation.

**Oeno Conseil**

Route de Saint André

73190 APREMONT

Tél 04 79 28 26 02 - Fax 04 79 28 24 27

oenoconseil@wanadoo.fr