

DC-POL G

PVPP con tecnologia miniTubes™ per la stabilizzazione di mosti e vini

CARATTERISTICHE

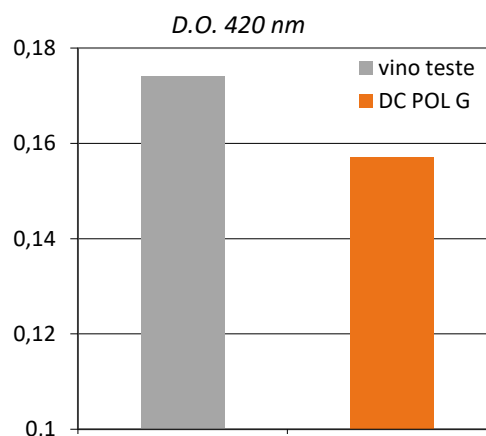
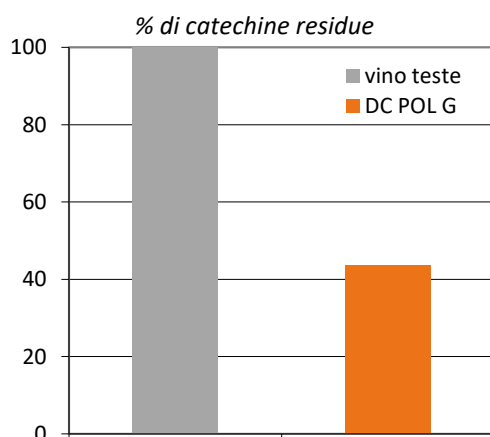
Grazie alla tecnologia miniTubes, DC-Pol G si impiega senza formazione di polvere e l'immediata e completa dispersione ne evita inutili sprechi sotto forma di nuvole polverulente.

APPLICAZIONI

DC Pol G si impiega sia a mosto sia a vino per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili. Nella vinificazione, in bianco e in rosso previene il decadimento ossidativo e ringiovanisce prodotti ossidati. L'eliminazione dei fattori di instabilità migliora le caratteristiche aromatiche dei vini, che risultano più freschi e puliti. Dal punto di vista del colore si ha un impatto molto positivo sulla tonalità dei prodotti trattati e, in generale, risulta migliorata la longevità del vino finale.

MODO DI IMPIEGO

Disperdere il prodotto in poca acqua, aggiungere alla massa e mantenere in sospensione tramite agitatore o rimontaggio. Allontanare con filtrazione o travaso.



Riduzione del contenuto in catechine e del colore (mosto di Moscato trattato con 15 g/hl)

DOSI

Mosti: da 10 a 40 g/hl, dosi più elevate possono essere impiegate per mosti con marcate instabilità.

Vini: da 5 a 20 g/hl in funzione della tipologia di vino e del risultato che si desidera ottenere.

Dose di impiego massima: 80 g/hl.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 10 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com