PHYTOKOLL® App

Chiarificante per mosti e vini bianchi, senza allergeni

APPLICAZIONII

Phytokoll App è il mix perfetto di proteina di patata e proteina di pisello. Assomma i vantaggi di entrambe permettendo di raggiungere, nella chiarifica dei mosti e dei vini, sia l'illimpidimento sia la rimozione delle frazioni ossidate del colore. **Phytokoll App**, anche alla sua dose massima, non trasmette sentori estranei ai prodotti trattati.

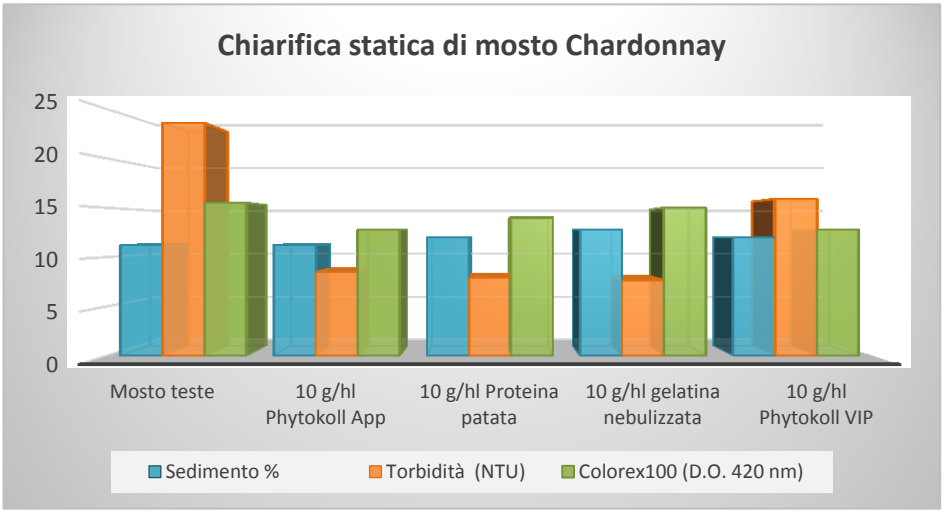
CHIARIFICA DEI MOSTI

Phytokoll App si impiega sia in chiarifica statica sia in flottazione.
In particolare si è dimostrato efficace nella flottazione di mosti difficili dove le singole materie prime, non riescono a formare un cappello sufficientemente compatto.
L'abbinamento con Topgran+ (o Bentoflot) consente di ottimizzare ulteriormente le performance e di migliorare la stabilità proteica già a mosto.

CHIARIFICA DEI VINI

Nei vini l'azione di **Phytokoll App**, in abbinamento a Topgran+, garantisce:

- elevato potere illimpidente con facilitazione delle successive operazioni di filtrazione;
- pulizia aromatica;
- stabilizzazione del colore nei vini bianchi, con eliminazione delle frazioni polifenoliche più ossidate ed ossidabili.



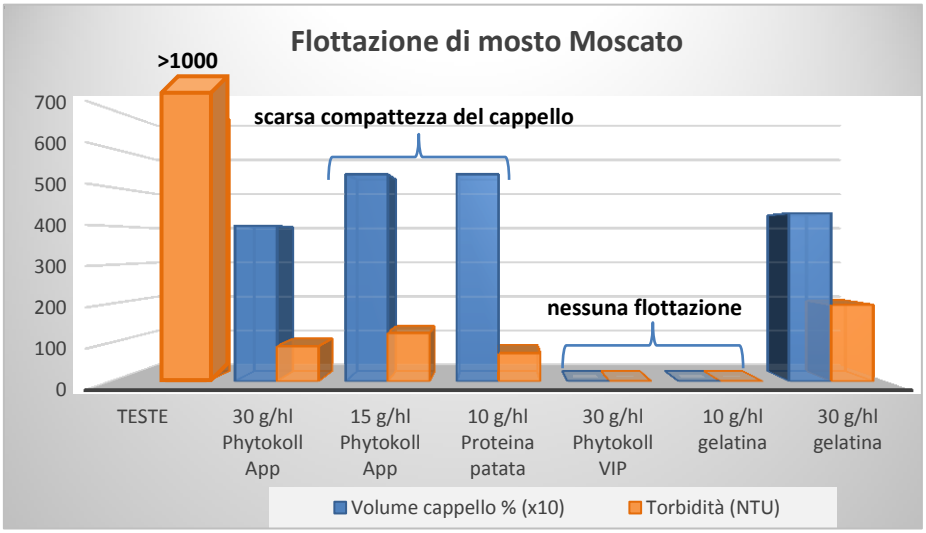
Graf. 1. A parità di dosaggio Phytokoll App permette di ottenere la stessa brillantezza della proteina di patata e della gelatina, ed è più efficace nella riduzione del colore. (Tutte le tesi sono state aggiunte di 100 g/hl di Topgran+).

DAL CIN

MODO DI IMPIEGO
Disperdere accuratamente il prodotto in acqua al 5-10%. Quando la dispersione è completa, aggiungerla lentamente e sotto agitazione alla massa da trattare. Per agevolare e completare la sedimentazione, si consiglia di trattare il mosto o il vino con Topgran+.

DOSI
Da 10 a 30 g/hl

CONFEZIONI
Sacchetti da 0,5 kg e sacchi da 15 kg



Graf. 2. A parità di dosaggio la flottazione con Phytokoll App riduce maggiormente la torbidità rispetto alla gelatina e compatta maggiormente il cappello. (Tutte le tesi sono state aggiunte di 100 g/hl di Topgran+). La gelatina, a 10 g/hl, e Phytokoll VIP non hanno flottato.

DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

UNI EN ISO 9001:2008
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIQUALITY È MEMBRO DELLA FEDERAZIONE CISQ
IQNet