

PHYTOKOLL® K

Chiarificante a base di chitosano e proteine vegetali

APPLICAZIONI

Phytokoll K unisce l'azione del chitosano pre-attivato e delle proteine vegetali nella chiarifica dei mosti e dei vini bianchi e rosati. Nei mosti può essere impiegato sia in chiarifica statica sia in flottazione. In quest'ultima applicazione è apprezzabile la velocità di risalita del cappello.

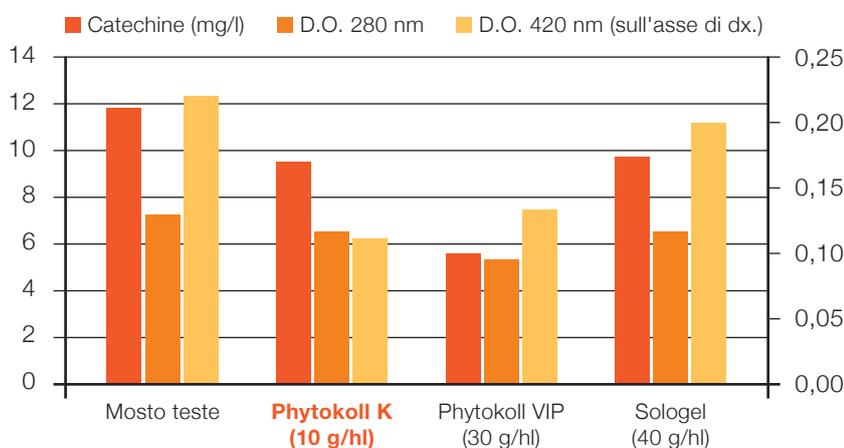
Sia nei mosti sia nei vini permette di ottenere:

- l'illimpidimento della massa;
- la rimozione del colore e delle frazioni polifenoliche ossidabili (catechine e leucoantociani);
- grazie alla presenza di chitosano, contribuisce al controllo microbiologico.

In generale, la chiarifica con Phytokoll K aiuta a migliorare la shelf-life dei prodotti trattati.

L'abbinamento con Topgran+ (o Bentoflot in caso di flottazione) consente di ottimizzare ulteriormente le performance e di migliorare la stabilità proteica già a mosto.

Phytokoll K risponde alle richieste di chiarifica con prodotti vegani e non allergenici, oltreché alla vinificazione biologica.



Effetto sul colore di Phytokoll K in flottazione di mosto Moscato.

La riduzione dei polifenoli totali (D.O. 280 nm) e del colore giallo (D.O. 420 nm) è paragonabile a quello di Phytokoll Vip e superiore a quanto ottenuto con gelatina.

DOSI

5-20 g/hl.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g e sacchi da 15 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com