

DC-POL MAX

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

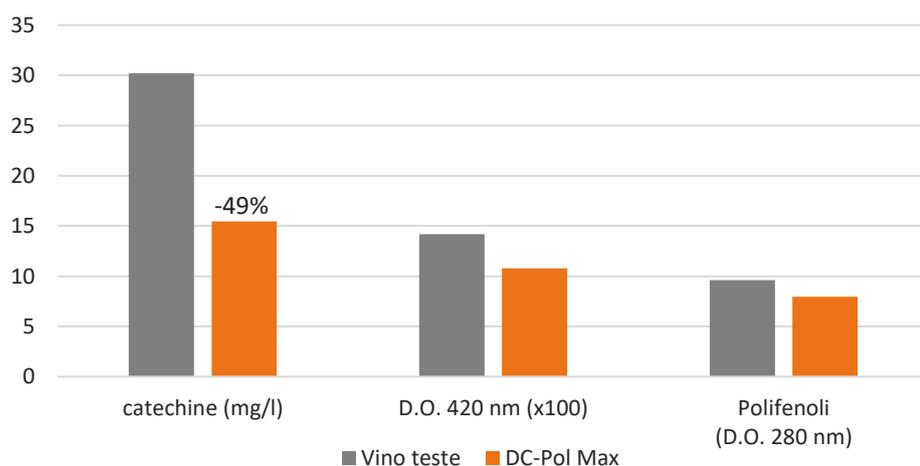
CARATTERISTICHE

Grazie alla tecnologia miniTubes, **DC-Pol Max** si impiega senza formazione di polvere evitando inutili sprechi di prodotto sotto forma di nuvole polverulente. Grazie alla materia prima di elevata efficacia, DC-Pol Max è tra i PVVP più performante nel settore enologico.

APPLICAZIONI

DC Pol Max rimuove le frazioni polifenoliche ossidate e ossidabili e può essere impiegato nei mosti a scopo preventivo o nei vini per correggere difetti cromatici. Estremamente efficace risulta nel trattamento dei mosti rosati per preservare un ottimale "angle de teinte" (dominanza del rosso sul giallo).

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, riducendo le note amare e migliorando freschezza e pulizia. 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.



Riduzione del contenuto in catechine, colore e polifenoli totali con DC-Pol Max (40 g/hl).
Vino Catarratto (2021)

MODO DI IMPIEGO

Disperdere il prodotto in poca acqua, lasciare riposare 5-10 minuti poi agitare vigorosamente. Aggiungere alla massa e mantenere in sospensione tramite agitatore o rimontaggio. Allontanare con filtrazione o travaso.

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