

# DC-POL G

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

## CARATTERISTICHE

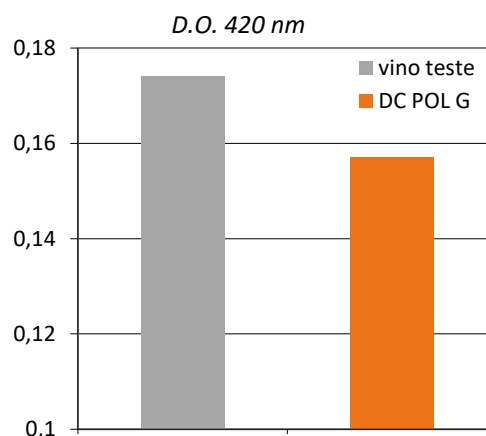
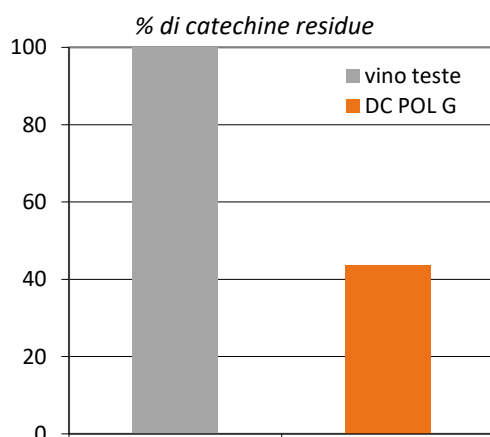
Grazie alla tecnologia miniTubes, DC-Pol G si impiega senza formazione di polvere e l'immediata e completa dispersione ne evita inutili sprechi sotto forma di nuvole polverulente.

## 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](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)