

DC-POL MAX

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

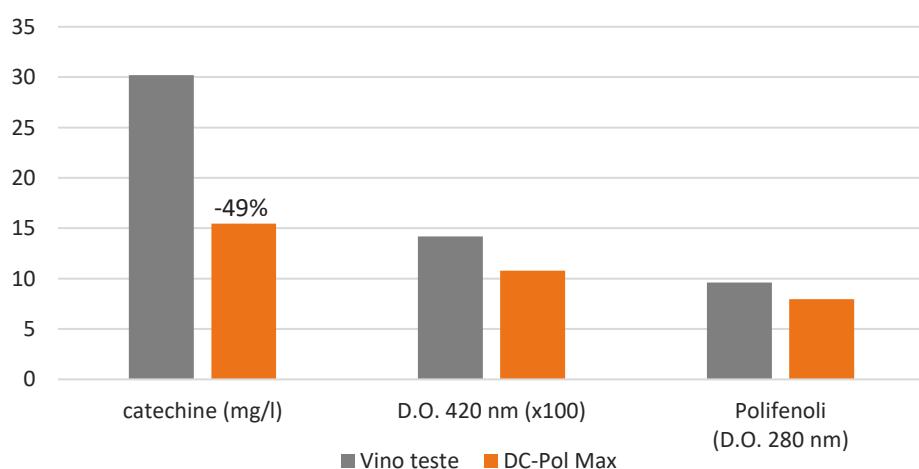
CARATTERISTICHE

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