

KOLIREX™ CP

Coadyuvante de la estabilidad fenólica, tecnología miniTubes™

CARACTERÍSTICAS

Gracias a la tecnología miniTubes, **Kolirex CP** se utiliza sin formación de polvo y se reducen los tiempos de preparación.

APLICACIONES

Este producto está indicado para el tratamiento de los mostos blancos y rosados, durante la fermentación alcohólica. Kolirex CP se emplea para eliminar los polifenoles oxidados e incrementar la estabilidad proteica. La presencia de PVPP ayuda a obtener una mayor limpieza y frescura aromática. Por último las fibras de celulosa trabajada desempeñan una acción reguladora sobre la cinética fermentativa, mejorando el rendimiento de la levadura seleccionada.

MODO DE EMPLEO

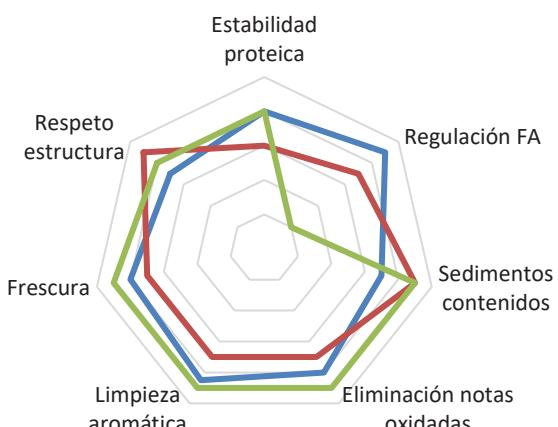
Verter el producto en agua (1:10) y esperar 30 minutos: el producto se disgrega hinchándose. Agitar y añadir a la masa a tratar.

DOSIS

30 to 50 g/hl.

ENVASES

Sacos de 10 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com

— Kolirex CP

— Claracel VIP

— Clarapol VIP