

TOPGRAN®+

+facile +efficace +potente

APPLICAZIONI

Topgran+ è la bentonite che risponde all'esigenza dell'enologia di qualità di raggiungere la stabilità proteica e l'illimpidimento senza sprechi e senza sacrificare gli obiettivi organolettici.

L'utilizzo di Topgran+, dal trattamento dei mosti, anche in flottazione, fino alla chiarifica dei vini permette di raggiungere non solo la stabilizzazione proteica e la brillantezza, ma anche la rimozione di molecole responsabili di difetti organolettici o di problemi di salubrità (p.e. ammine biogene).

Topgran+ è quanto più si possa desiderare per una gestione semplice ma altamente professionale dell'uso della bentonite in enologia.

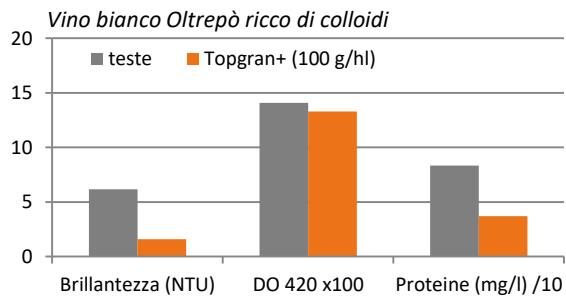
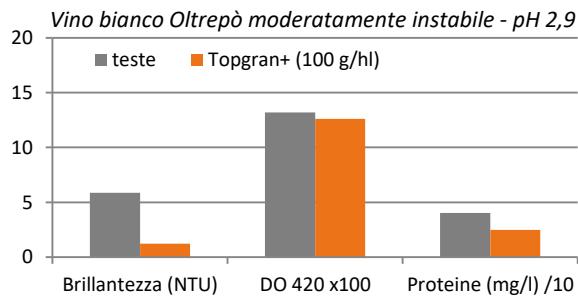
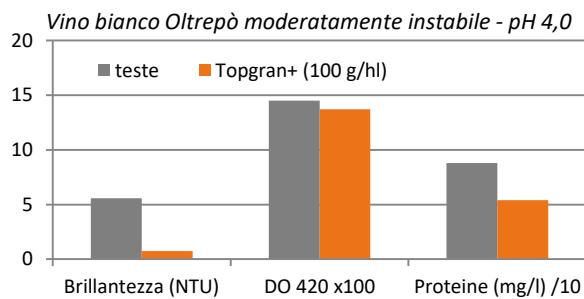
CARATTERISTICHE

Facile nell'applicazione quotidiana:

- ...attivazione «ideale» per ottenere il massimo con il minimo volume di sedimento.
- ...efficace sia nella chiarifica statica sia in flottazione.

Efficace in condizioni difficili:

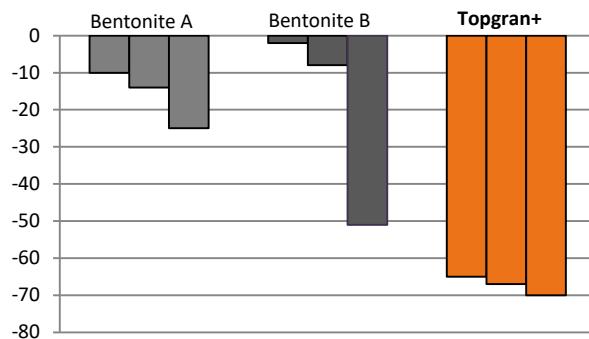
- ...funzionalità garantita al 100% anche in condizioni estreme di pH.
- ...funziona con alte torbidità ($NTU > 200$) e presenza di colloidii.



Efficace per il miglioramento organolettico

...riduce i sentori vegetali/erbacei, per esempio l'1-esanolo.

...100 g/hl rimuovono fino al 30% della riboflavina presente, contribuendo a prevenire il gusto di luce.



Riduzione % note vegetali / erbacee – Vino Chardonnay.

Dosi: 20-50-100 g/hl.

Dati Università cattolica sacro Cuore - Sede di Piacenza

Potente nella deproteinizzazione

...buon potere deproteinizzante e brillantante.

...azione specifica sui residui allergenici e ammine biogene.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

30-150 g/hl, secondo le diverse necessità.

50-100 g/hl per il trattamento degli aceti.

Versare lentamente e sotto agitazione in acqua (1:10), lasciare riposare per 30'-60', quindi mescolare tutto energicamente fino a ottenere una sospensione omogenea. Aggiungere al mosto/vino da trattare, rimontando bene. La sedimentazione ha luogo in genere entro 48 ore.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com