

CHIARIFICANTI CASEINICI

Claracel DC – Clarapol DC – Clarasi DC- Proten-100

CLARACEL DC

Chiarificante per mosti con attività stimolante sulla fermentazione.

L'impiego di **Claracel DC** consente una chiarificazione rapida del mosto con abbattimento dei colloidali e della carica polifenolica (grazie alla presenza di caseinato micronizzato), sedimenti estremamente ridotti e compatti, con soprachiari limpidi e di facile filtrabilità o fermentabili direttamente. La presenza di fibre polisaccaridiche favorisce in buona misura l'andamento ed il completamento fermentativo, per merito della notevole capacità adsorbente e neutralizzante nei confronti delle sostanze inibenti.

MODO DI IMPIEGO

Si stempera il prodotto in acqua (5-10%), lasciandolo riattivare per poco tempo, versando quindi il tutto nella massa sotto agitazione, subito prima o durante la fermentazione.

DOSI

Da 40 a 100 g/hl di mosto, a seconda delle condizioni dello stesso.

CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.

CLARAPOL DC

Chiarificante con PVPP per vini e mosti. **Clarapol DC** è un preparato complesso a base di PVPP e caseinato di potassio ad attività selettiva, progressiva e completa.

Riduce il contenuto proteico dei vini, adsorbe le sostanze polifenoliche ossidabili (polifenoli flavanici, catechine, tannini astringenti e leucoantociani), migliora la limpidezza e riduce la presenza di metalli indesiderati. Il trattamento con **Clarapol DC** può anche essere effettuato su mosti, a scopo preventivo, per adsorbire frazioni instabili, conferendo la stabilità e la qualità desiderate ai vini ottenuti.

MODO DI IMPIEGO

Il prodotto va stemperato in acqua (5-10%) ed aggiunto alla massa sotto buona agitazione.

DOSI

Da 10 a 50 g/hl.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

CHIARIFICANTI CASEINICI

Claracel DC – Clarapol DC – Clarasi DC- Proten-100

CLARASI DC

Chiarificante e stabilizzante del colore, per vini.

Clarasi DC è dotato di elevata azione adsorbente ed inibitrice nei riguardi delle ossidasi del vino e delle sostanze coloranti ossidabili (polifenoli, catechine, leucoantociani, ecc.). Il suo impiego è raccomandato non soltanto nei prodotti affetti da evidente casse ossidativa, ma anche in tutti i vini sani, allo scopo di evitare o ridurre al minimo i fenomeni di lenta ossidazione nel tempo. Anche le casse metalliche vengono in tal modo efficacemente contrastate, in particolare quella fosfato-ferrica. L'aggiunta di **Clarasi DC** deve essere effettuata subito prima del trattamento chiarificante con bentonite, anche senza lasciare intervalli tra le aggiunte dei prodotti alle masse: in tal modo si possono sfruttare al meglio le capacità chiarificanti e stabilizzanti di **Clarasi DC**, anche per vini destinati alla pastorizzazione.

MODO DI IMPIEGO

Il prodotto si disperde preventivamente in acqua (5-10%) versandolo poco dopo lentamente nella massa da trattare sotto agitazione. Attendere quindi 24 - 48 ore, per consentire un'azione radicale.

DOSI

Da un minimo di 20 ad un massimo di 100 g/hl.

CONFEZIONI

Sacchi da 1 kg e 25 kg.

PROTEN-100

Caseinato di potassio per la chiarifica e la stabilizzazione dei vini.

Proten-100 è dotato di elevata azione adsorbente ed inibitrice nei riguardi delle ossidasi del vino e del mosto. Il suo impiego è perciò raccomandato sia a scopo curativo che preventivo, in presenza di casse ossidative (applicazione curativa), e nella prevenzione di qualunque fenomeno di lenta ossidazione ed invecchiamento. Per la sua peculiare attività tipica dei migliori caseinati di potassio, **Proten-100** è anche indicato nel prevenire la comparsa di casse metalliche, agendo in modo selettivo sul contenuto sia di ferro che di rame. **Proten-100** è caratterizzato, oltre che da un'estrema purezza, anche da una evidente rapidità e facilità d'impiego in ogni situazione, limitando al minimo i tempi sia di preparazione che di chiarificazione stessa. Come tutti i prodotti a base di caseina/caseinati, l'aggiunta di **Proten-100** deve essere effettuata subito prima del trattamento chiarificante con bentonite.

MODO DI IMPIEGO

Disperdere Proten-100 preventivamente in acqua (5-10%) versandolo poco dopo lentamente nella massa da trattare sotto agitazione.

DOSI

Da un minimo di 20 ad un massimo di 50 g/hl.

CONFEZIONI

Sacchi da 1 kg e 10 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 - enolla@dalcin.com

