

DROP&GO

Para la eliminación selectiva de los metales de los mostos. Tecnología miniTubes™

CARACTERÍSTICAS

Coadyuvante para mostos con acción de desmetalización y estimulador de la fermentación alcohólica. **Drop&Go** se obtiene con la tecnología de miniTubes para evitar la formación de polvo y mejorar la dispersión del producto.

APLICACIONES

La eficacia de Drop&Go se basa sobre el poder quelante del copolímero PVI/PVP. Cuando usado en los mostos reduce el contenido de metales en particular hierro y cobre, que son los principales responsables de la oxidación de los vinos blancos y rosados. También reduce significativamente el aluminio.

Efectos sobre la fermentación alcohólica: Drop&Go, alejando el cobre, mejora el metabolismo de las levaduras favoreciendo la cinética fermentativa y la expresión aromática; esto se refleja también en una reducción de la formación de la acidez volátil y H₂S.

El nitrógeno aminoacídico y los factores de crecimiento aportados por el autolisado permiten la máxima síntesis aromática; el completo consumo de los azúcares, la complejidad y la suavidad en la boca.

Efectos sobre los aromas y el color: la eliminación de los metales protege los aromas, varietales y fermentativos, no dando lugar a fenómenos oxidativos.

En particular alejando el cobre se preserva la integridad de los aromas tiólicos presentes. Aumenta también la presencia de glutatión, cisteína y aminoácidos azufrados, como antioxidante en los vinos.

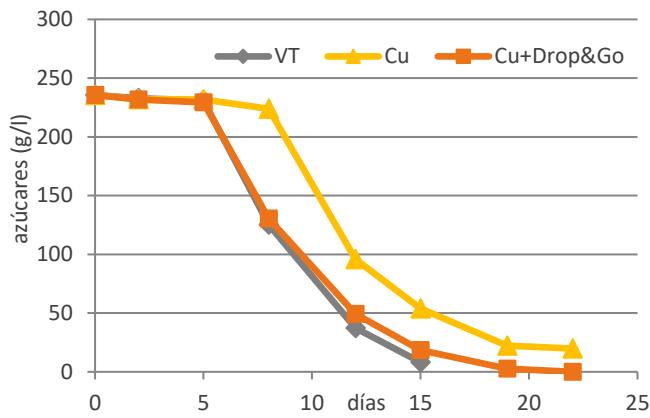
Drop&Go es eficaz para la reducción de las fracciones oxidadas y oxidables de los polifenoles, obteniendo una mayor longevidad de la calidad organoléptica de los vinos y una menor incidencia del riesgo de pinking, sobretodo en los vinos sensibles a este defecto.

MODO DE EMPLEO

Verter el producto en agua (1:10), esperar unos 10 minutos, dispersar mediante agitación y añadir al mosto, después de extraer las lías gruesas.

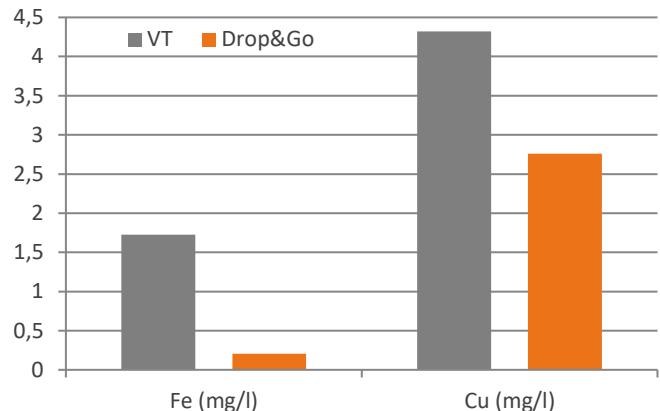
Dejar en contacto, preferiblemente bajo agitación, durante al menos 2 horas. Tiempos de contacto mayores mejoran la eficacia del producto.

El producto debe ser usado según lo previsto por los Reg. CE 934/2019.



Influencia de la adición del cobre y de Drop&Go sobre la cinética fermentativa.

VT= mosto Sauvignon Blanc, con Cu=0,75 mg/l
 Cu= mosto con la adición de cobre (8 mg/l).



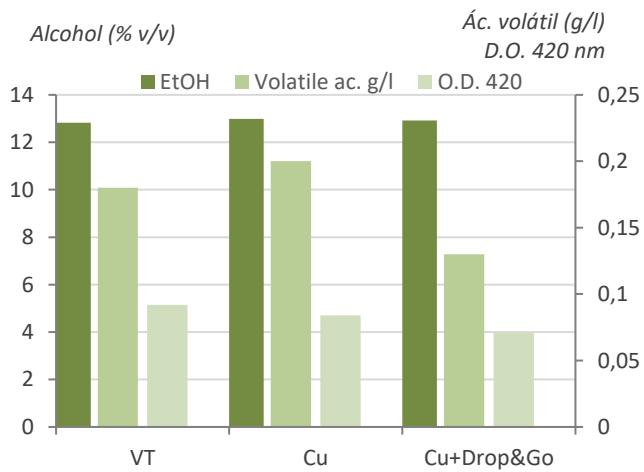
Eliminación de cobre y hierro del mosto tratado con Drop&Go (50 g/hl) después de 48 horas de contacto.

DOSIS

De 50 a 80 g/h (dosis máxima).

ENVASES

Bolsas de 2 kg.



Influencia de la adición de cobre y de Drop&Go sobre alcohol, volátil, D.O. 420 nm y sobre la concentración final de los aromas tiólicos varietales libres.

VT= mosto Sauvignon Blanc (Alto Adige, 2017) con Cu=0,75 mg/l.

Cu= mosto más cobre (8 mg/l).

Cu+Drop&Go= mosto más cobre (8 mg/l) y Drop&Go (50 g/hl).

