

DROP&GO

Per la rimozione selettiva dei metalli dai mosti. Tecnologia miniTubes™.

CARATTERISTICHE

Coadiuvante per mosti con azione demetallizzante e stimolatore della fermentazione alcolica. **Drop&Go** è ottenuto con tecnologia miniTubes per evitare la formazione di polvere e migliorare la dispersione del prodotto

APPLICAZIONI

L'efficacia del prodotto si basa sul potere chelante del copolimero PVI/PVP. Drop&Go, usato nei mosti, abbatte il contenuto di metalli in particolare ferro e rame, tra i maggiori responsabili dell'ossidazione dei vini bianchi e rosati. Si ha anche riduzione significativa di alluminio.

Effetti sulla fermentazione alcolica: Drop&Go, allontanando il rame, migliora il metabolismo dei lieviti favorendone la cinetica fermentativa e l'espressione aromatica; questo si riflette anche in una più bassa formazione di acidità volatile e H₂S. L'azoto aminoacidico e i fattori di crescita apportati dall'autolisato permettono la massima sintesi aromatica, il completo consumo degli zuccheri, la complessità e la morbidezza in bocca.

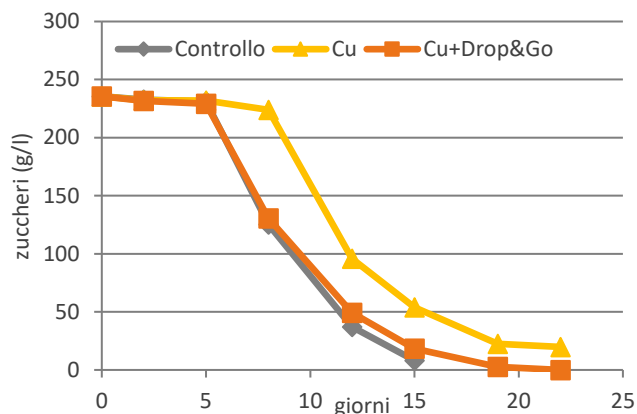
Effetti sugli aromi e sul colore: la rimozione dei metalli protegge gli aromi, varietali e fermentativi, dai fenomeni ossidativi. In particolare allontanando il rame si preserva l'integrità degli aromi tiolici presenti. Aumenta anche la presenza di glutazione, cisteina e amino acidi solforati, che svolgono azione antiossidante nei vini.

Drop&Go è efficace nella riduzione delle frazioni ossidate e ossidabili dei polifenoli, ottenendo una maggiore longevità della qualità organolettica dei vini e una minore incidenza del rischio pinking, soprattutto in vini sensibili a questo difetto.

MODO DI IMPIEGO

Versare il prodotto in acqua (1:10), attendere ca. 10 minuti, disperdere mediante agitazione e aggiungere al mosto, dopo allontanamento della feccia. Lasciare a contatto, preferibilmente sotto agitazione, per almeno 2 ore. Tempi di contatto maggiori migliorano l'efficacia del prodotto.

Il prodotto va impiegato secondo quanto previsto dal Reg. CE 934/2019.

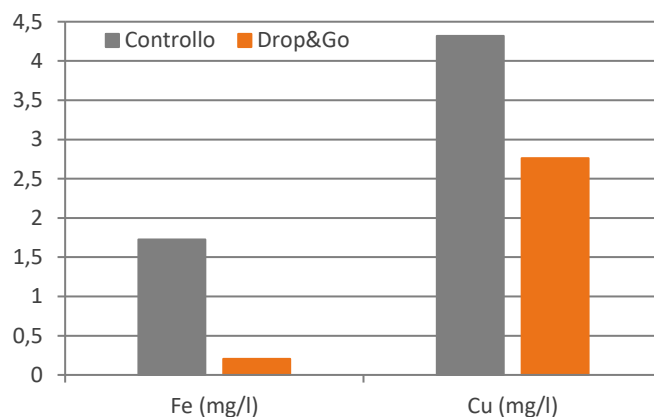


Influenza dell'aggiunta di rame e di Drop&Go sulla cinetica fermentativa.

Controllo= mosto Sauvignon Blanc con Cu=0,75 mg/l.

Cu= mosto aggiunto di rame (8 mg/l).

Cu+Drop&Go= mosto aggiunto di rame (8 mg/l)+Drop&Go (50 g/hl).



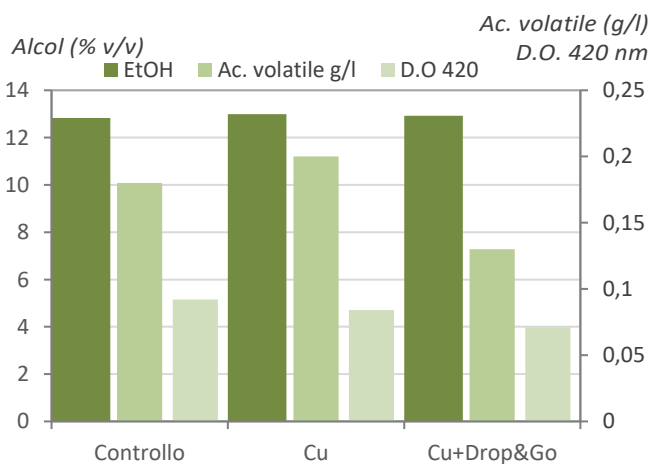
Rimozione di rame e ferro da mosto trattato con Drop&Go (50 g/hl) dopo 48 ore di contatto.

DOSI

Da 50 a 80 g/hl (dose massima).

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg.

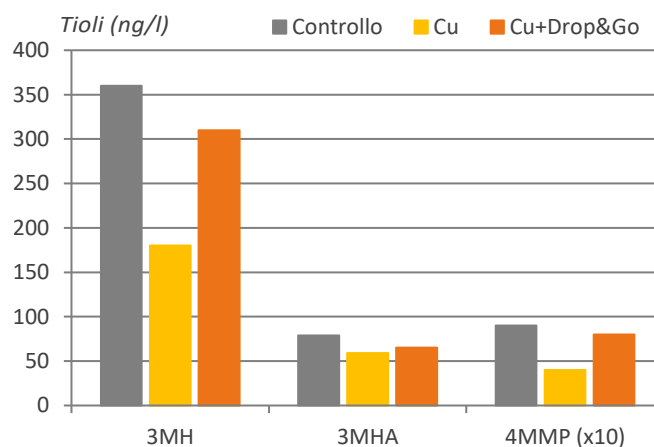


Influenza dell'aggiunta di rame e di Drop&Go su alcol, ac. volatile, D.O. 420 nm e sulla concentrazione finale di aromi tiolici varietali liberi.

Controllo= mosto Sauvignon Blanc con Cu=0,75 mg/l.

Cu= mosto aggiunto di rame (8 mg/l).

Cu+Drop&Go= mosto aggiunto di rame (8 mg/l)+Drop&Go (50 g/hl).



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com