

MOSAICO Protect

La chiarifica riempitiva per vini bianchi e rosati

CARATTERISTICHE

I prodotti della linea Mosaico, con tecnologia miniTubes™, chiarificano e aumentano la stabilità dei vini, preservandone i profumi e migliorandone la struttura.

Sono caratterizzati da:

- facilità di preparazione e ottima dispersione
- assenza di proteine animali e vegetali
- assenza di allergeni

APPLICAZIONI

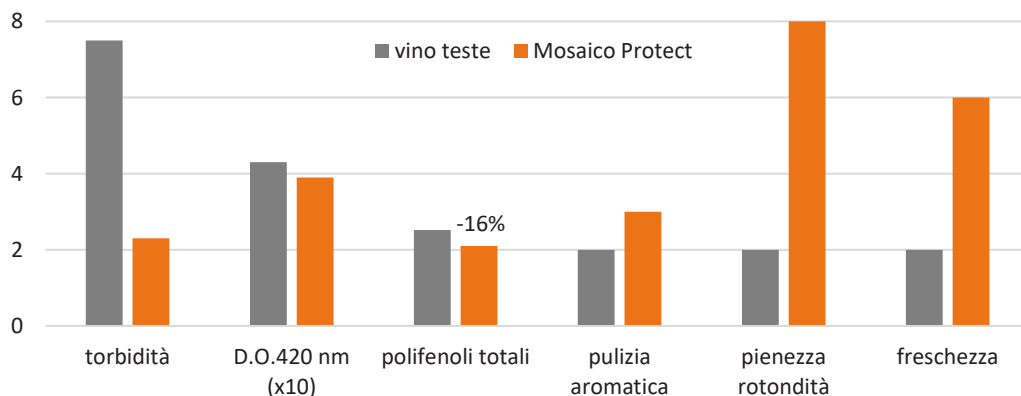
Mosaico Protect si impiega quando nei vini bianchi e rosati la fase di chiarifica deve coincidere anche con la stabilizzazione e l'affinamento organolettico. I derivati del lievito sono responsabili dell'attenuazione delle note acide e del maggiore equilibrio in bocca; la grande reattività del chitosano con i composti ossidati, oltre che con Fe e Cu, permette di contrastare efficacemente i fenomeni ossidativi, restituendo freschezza gustativa, riducendo le note amare e ripristinando la giusta tonalità del vino. La particolare bentonite, co-attivata in fase di produzione, rifinisce la stabilità proteica.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hl. Versare il prodotto in acqua (1:10) e attendere 30 minuti, il prodotto si disgrega rigonfiando. Agitare e aggiungere alla massa da trattare.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Profilo analitico e organolettico ottenuto in vino bianco trattato con Mosaico Protect (30 g/hl).



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com