

PHYTOKOLL™ VIP

Clarificante de origen vegetal sin gluten de acción limpidente, para la estabilización del color y la mejora organoléptica de mosto, vino y vinagre

Hacia finales de los años 90, al difundirse la Encefalopatía Bovina Espongiforme (BSE), surgieron interrogantes de orden sanitario relativos al empleo de proteínas de origen animal para el tratamiento de vinos, y se estimuló el estudio y la puesta a punto de validas alternativas que permitan a los enólogos el empleo de sustancias de diversa procedencia. Dal Cin, después de una atenta búsqueda ha realizado Phytokoll VIP, clarificante idóneo para resolver cualquier problema de clarificación sobre zumos, vinagres, mostos o en vino, sea blanco que tinto. Phytokoll VIP esta formulado en modo de excluir la presencia de cualquier derivado de origen animal, y basa su actividad sobre un "pool" de proteínas de origen vegetal que se distinguen por su capacidad limpidente, la eficacia en la reactividad con los polifenoles y el positivo impacto organoléptico. En el mosto y en vinos blancos previene y cura precoces fenómenos oxidativos, y mantiene la frescura de aroma y gusto aunque con el paso del tiempo. En los vinos tintos rompe la aspereza tánica, mejora la limpidez y la filtrabilidad respetando las características organolépticas originales.

APLICACIÓN

Phytokoll VIP garantiza:

- un elevado poder limpidente con facilitación de las sucesivas operaciones de filtración,
- sedimentos de un nivel muy contenido,
- una mejor limpieza aromática,
- la estabilización del color en vinos blancos, con eliminación de la fracción polifenólica mas oxidada y oxidable,
- una mejor estabilización del color en vinos tintos, con preservación de la intensidad colorante y de la tonalidad,
- gracias a su particular afinidad en el confronto de las sustancias tánicas, consiente la atenuación de la sensación de astringencia en los vinos tintos, con mejora del equilibrio organoléptico general.

MODO DE EMPLEO

Phytokoll VIP se utiliza dispersándole del 5-10% en agua varias horas previo su empleo y añadiéndolo lentamente y bajo agitación a la masa a tratar.

Para facilitar y completar la sedimentación en particular sobre vinos blancos, se aconseja tratar seguidamente el vino con 20 a 40 gr. /hl de Superbenton DC o Top Gran DC. Pueden ser necesarias dosis mayores de bentonita en caso de vinos con marcada inestabilidad proteica.

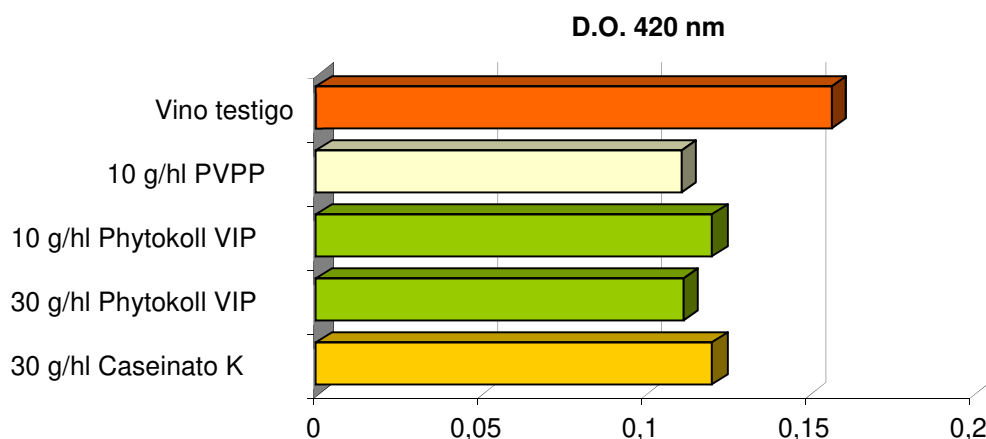
En vinos blancos, como corrección pre-embotellado, (ejemplo: para la extracción de polifenoles oxidados) **Phytokoll VIP** puede ser empleado directamente en forma polvo, remontando energicamente para consentir un estrecho contacto entre vino y producto. El empleo en forma polvo permite obtener fondos de clarificación aun mas contenidos y no estorba las sucesivas fases de filtración.

DOSIS

5-30 gr. /hl según las necesidades.

ENVASES

Bolsas de 0,5 Kg.; Sacos de 15 Kg.



Efecto del empleo de PHYTOKOLL VIP sobre vino blanco Puglia (añadido en forma polvo).