

PHYTOKOLL® App-L

Chiarificante liquido di origine vegetale

APPLICAZIONI

Phytokoll App-L è il mix perfetto di proteina di patata e proteina di pisello. Assomma i vantaggi di entrambe permettendo di raggiungere, nella chiarifica dei mosti e dei vini bianchi e rosati, sia l'illimpidimento sia la rimozione delle frazioni ossidate del colore. Phytokoll App-L, anche alla sua dose massima, non trasmette sentori estranei ai prodotti trattati.

CHIARIFICA DEI MOSTI

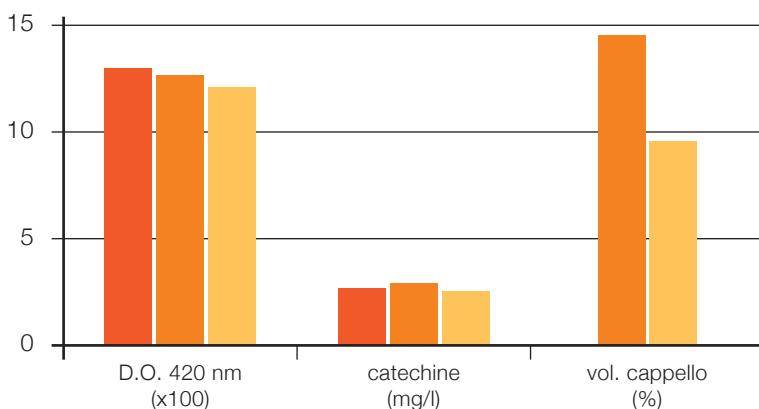
La formulazione liquida lo rende particolarmente pratico durante la vendemmia, sia per la chiarifica statica sia in flottazione.

In particolare si è dimostrato efficace nella flottazione di mosti difficili dove le singole materie prime, non riescono a formare un cappello sufficientemente compatto. L'abbinamento con Topgran+ (o Bentoflot) consente di ottimizzare ulteriormente le performance e di migliorare la stabilità proteica già a mosto.

CHIARIFICA DEI VINI

Nei vini l'azione di Phytokoll App-L, in abbinamento a Topgran+, garantisce:

- elevato potere illimpidente con facilitazione delle successive operazioni di filtrazione;
- pulizia aromatica;
- stabilizzazione del colore nei vini bianchi e rosati, con eliminazione delle frazioni polifenoliche più ossidate ed ossidabili.



Phytokoll App-L ha permesso una maggiore rimozione delle catechine e una maggiore compatezza del cappello rispetto a alla gelatina.

- mosto teste
- Sologel (5 g/hl s.s.)
- Phytokoll App-L (30 g/hl s.s.)

DOSI e MODO DI IMPIEGO

50-150 g/hl.

Risospendere il prodotto con agitazione vigorosa e aggiungere al mosto o al vino tramite tubo Venturi o pompa dosatrice. In caso di flottazione aggiungere con pompa dosatrice.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Secchi da 20 kg e fusti da 175 kg.

Conservare la confezione integra in luogo fresco e asciutto. Dopo apertura richiudere accuratamente la confezione e conservare nelle medesime condizioni.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com