

PHYTOKOLL™ App-L

Clarificante líquido de origen vegetal

APLICACIONES

Phytokoll App-L es la mezcla perfecta de proteína de patata y proteína de guisante. Agrupa las ventajas de ambos permitiendo lograr, en la clarificación de los mostos y de los vinos blancos y rosados, tanto la limpidez como la eliminación de las fracciones oxidadas del color. Phytokoll App-L, incluso en su dosis máxima, no transmite ningún aroma extraño a los productos tratados.

Clarificación de los mostos

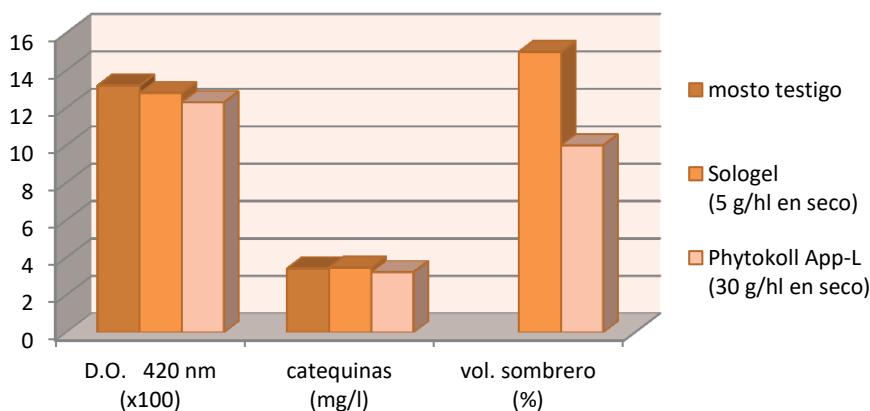
La formulación líquida hace que sea particularmente práctico durante la vendimia, tanto para la clarificación estática como para la flotación

En particular, ha demostrado ser eficaz en la flotación de mostos difíciles donde las materias primas singularmente no forman un sombrero suficientemente compacto. Unido a Topgran+ (o Bentoflot) le permite optimizar aún más el rendimiento y mejorar la estabilidad proteica ya en el mosto.

Clarificación de los vinos

En los vinos, la acción de Phytokoll App-L, en combinación con Topgran+, garantiza:

- potente acción de limpidez que facilitan las operaciones de filtración posteriores;
- limpieza aromática;
- estabilización del color en los vinos blancos y rosados, con eliminación de las fracciones polifenólicas más oxidadas y oxidables.



Phytokoll App-L ha permitido una mayor eliminación de las catequininas y una mayor compactabilidad del sombrero que la gelatina.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

50-150 g/hl.

Efectuar una nueva suspensión en agitación vigorosa y agregar al mosto o al vino por el tubo Venturi o bomba dosificadora.

ENVASE Y CONSERVACIÓN

Garrafas de 20 kg y bidones de 175 kg.

Conservar el envase integro en un lugar fresco y seco. Después de la apertura, cerrar cuidadosamente el envase y conservarlo en las mismas condiciones.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com