

# PHYTOKOLL® VIP

Chiarificante di origine vegetale gluten-free ad azione illimpidente

## APPLICAZIONI

**Phytokoll® VIP** basa la propria attività su un pool di proteine di origine vegetale che si distinguono per la loro capacità illimpidente, l'efficacia nella reattività con i polifenoli e il positivo impatto organolettico.

Nei mosti e nei vini bianchi previene e cura precoci fenomeni ossidativi, e mantiene la freschezza di aroma e gusto anche a distanza di tempo.

Nei vini rossi smussa le asperità tanniche, migliora la limpidezza e la filtrabilità rispettando le caratteristiche organolettiche originali.

**Phytokoll® VIP** garantisce:

- elevato potere illimpidente con facilitazione delle successive operazioni di filtrazione;
- sedimenti ad un livello molto contenuto;
- pulizia aromatica;
- stabilizzazione del colore nei vini bianchi, con eliminazione delle frazioni polifenoliche più ossidate ed ossidabili;
- migliore stabilizzazione del colore nei vini rossi, con preservazione dell'intensità colorante e della tonalità;
- grazie alla sua particolare affinità nei confronti delle sostanze tanniche, consente l'attenuazione delle sensazioni di astringenza nei vini rossi, con miglioramento dell'equilibrio organolettico generale.

## MODO DI IMPIEGO

**Phytokoll® VIP** si utilizza disperdendolo al 5-10% in acqua qualche ora prima dell'utilizzo e aggiungendolo lentamente e sotto agitazione alla massa da trattare.

Per agevolare e completare la sedimentazione in particolare sui vini bianchi, si consiglia di trattare successivamente il vino con 20-40 g/hl di Superbenton DC (o Top Gran DC). Nei vini bianchi, come correzione pre-imbottigliamento, (es: per la rimozione dei polifenoli ossidati) **Phytokoll® VIP** può essere impiegato direttamente in forma polvere, rimontando energicamente per consentire uno stretto contatto fra vino e prodotto.

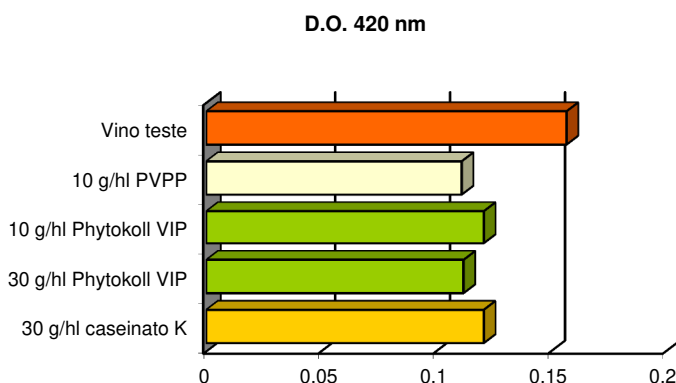
L'impiego in forma polvere permette di ottenere fondi di chiarificazione ancora più contenuti e non disturba le successive fasi di filtrazione.

## DOSI

Da 5 a 30 g/hl

## CONFEZIONI

Sacchetti da 0,5 kg e sacchi da 15 kg



*Effetto dell'impiego di Phytokoll® VIP su vino bianco Puglia (aggiunta in forma polvere)*



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

