

SUPERDISACIDANTE

Per ridurre in modo armonico l'acidità dei vini

CARATTERISTICHE

Superdisacidante è una equilibrata miscela che rispetta al meglio le caratteristiche organolettiche e di stabilità dei vini.

APPLICAZIONI

Superdisacidante si impiega per abbassare l'acidità dei vini e restituire una maggiore armonia gustativa. Grazie alla composizione, attentamente studiata, evita la comparsa di sapori anomali, tipo liscivia.

Superdisacidante, nel rispetto delle ferree norme in materia, permette di operare in piena tranquillità, anche alle dosi più elevate e nei vini più delicati.

DOSI e MODALITÀ D'IMPIEGO

In generale 100 g/hl di prodotto riducono l'acidità totale del vino di circa 1 g/l.

Superdisacidante può essere direttamente aggiunto alla massa versandolo lentamente nel vino sotto agitazione, oppure stemperandolo in poca acqua e versando il tutto, lentamente, nella massa. Dopo qualche ora la disacidificazione è completa.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com