



# miniTubes™

Niente **POLVERE**, niente **sporco**, niente **SPRECHI**...  
**... SOLO EFFICACIA!**

**MiniTubes™** è la tecnologia Dal Cin che risolve il problema dei coadiuvanti polverulenti presenti in cantina. L'esclusivo sistema di produzione, oltre ad evitare completamente la formazione di polvere e gli inutili sprechi sotto forma di "nuvole", garantisce un'ottima bagnabilità dei granuli e quindi la loro immediata e completa dispersione nel mosto o nel vino.

Con la tecnologia **MiniTubes™** possiamo dire...

## NIENTE POLVERE... NIENTE SPORCO... NIENTE SPRECHI... solo efficacia!

### DC POL G

PVPP in grani, per la stabilizzazione di mosti e vini.

DC Pol G si impiega sia a mosto sia a vino per la rimozione dei polifenoli ossidati e ossidabili.

Nella vinificazione, in bianco e in rosso, si utilizza sia per prevenire il decadimento ossidativo sia per ringiovanire prodotti ossidati. L'eliminazione dei fattori di instabilità migliora le caratteristiche aromatiche dei vini, che risultano più freschi e puliti. Dal punto di vista del colore si ha un impatto molto positivo sulla tonalità dei prodotti trattati e, in generale, risulta migliorata la longevità del vino finale.

**Modalità di impiego.** Disperdere il prodotto in poca acqua e aggiungere alla massa mediante rimontaggio. Lasciare a contatto per almeno 1-2 ore, assicurando una lenta e costante agitazione. DC Pol G si allontana con una semplice filtrazione o travaso.

**Dosi.** *Mosti:* da 10 a 20 g/hl, dosi più elevate possono essere impiegate per mosti che presentano marcate instabilità. *Vini:* da 5 a 20 g/hl in funzione della tipologia di vino e del risultato che si desidera ottenere. **Dose di impiego massima:** 80 g/hl.

### Poliferm P

Coadiuvante della stabilità fenolica, per rifermentazioni.

Pensato appositamente per l'impiego nelle rifermentazioni in autoclave. Il PVPP presente elimina i polifenoli ossidati e ossidabili, in questo modo si ottiene maggiore freschezza e pulizia aromatica, migliorando la longevità del prodotto finale.

Le fibre di cellulosa utilizzate si trovano nella forma attiva tipica di Polimersei®, quindi grazie alla grande superficie disponibile svolgono un'azione regolatrice sulla cinetica fermentativa, ottimizzando le prestazioni del lievito selezionato.

Al termine della rifermentazione Poliferm P precipita sul fondo dell'autoclave, è quindi facilmente separabile dal limpido.

**Modalità di impiego.** Disperdere il prodotto in acqua (1:10) e aggiungere alla massa da trattare.

**Dosi:** da 20 a 50 g/hl.

### Grandecò

Carbone enologico agglomerato.

Carbone attivo di origine vegetale dotato di elevato potere adsorbente nei confronti delle sostanze coloranti presenti nei vini. Grazie all'elevata superficie specifica rimuove i composti polifenolici, consentendo di correggere in modo deciso e rapido eventuali anomalie cromatiche che possono verificarsi nel processo di lavorazione. La tecnologia miniTubes ha permesso di ottenere un carbone che, oltre a non sviluppare polvere, possiede una bagnabilità maggiore rispetto a quella di un carbone polvere: l'immediata dispersione dei granuli in acqua consente un risparmio di tempo sulle normali operazioni di preparazione.

**Modalità di impiego.** Disperdere in poco vino o acqua, lasciare a contatto per ca. 1 ora, mescolare e aggiungere alla massa.

**Dosi:** da 5 a 30 g/hl in funzione della tonalità ed intensità del colore del vino. Per vini ossidati aumentare i dosaggi sino a 50 g/hl o più.

**Dose di impiego massima:** 100 g/hl.

| PRODOTTO          | APPLICAZIONE  | NOTE                       |
|-------------------|---|----------------------------|
| <b>Kolirex CP</b> | durante la FA per ridurre le frazioni polifenoliche instabili, eliminare parte delle proteine e favorire la cinetica dei lieviti. | PVPP, cellulosa, bentonite |
| <b>Poliferm P</b> | nelle rifermentazioni in autoclave per ridurre le frazioni ossidate e favorire la cinetica dei lieviti.                           | PVPP, cellulosa            |
| <b>Grandecò</b>   | decolorazione dei mosti bianchi e rossi e dei vini bianchi.   | carbone agglomerato        |
| <b>DC POL G</b>   | rimozione delle frazioni fenoliche ossidate e ossidabili, utilizzabile in ogni fase della vinificazione.                          | PVPP agglomerato           |
| <b>Kolirex C</b>  | per la rifinitura, a basso dosaggio, del colore e della stabilità proteica dei vini bianchi.                                      | bentonite e carbone        |
| <b>Kolirex P</b>  | per la rifinitura, a basso dosaggio, della stabilità fenolica e proteica nei vini bianchi e rossi.                                | bentonite e PVPP           |

### Kolirex CP

Coadiuvante della stabilità fenolica.

Questo prodotto si impiega, durante la fermentazione alcolica, per l'eliminazione dei polifenoli ossidati e l'incremento della stabilità proteica. Il PVPP presente aiuta ad ottenere una maggiore pulizia e freschezza aromatica; le fibre di cellulosa lavorata svolgono un'azione regolatrice sulla cinetica fermentativa, migliorando le prestazioni del lievito selezionato.

**Modalità di impiego.** Versare il prodotto in acqua (1:10) e attendere 30 minuti, il prodotto si disgrega rigonfiando. Agitare e aggiungere alla massa da trattare.

**Dosi:** da 30 a 50 g/hl.

### Kolirex P

Per la rifinitura di vini bianchi e rossi.

Kolirex P si impiega per la stabilità fenolica e proteica dei vini bianchi e rossi. L'impiego ideale è su vini già "sgrossati" in modo da dover intervenire a basso dosaggio rispettando il patrimonio aromatico e di colore esistenti.

**Modalità di impiego.** Disperdere il prodotto in acqua (1:10), attendere 30 minuti e aggiungere alla massa mediante rimontaggio. Lasciare a contatto per 24-48 ore.

**Dosi:** da 10 a 25 g/hl prima della filtrazione finale, su vini già sgrossati. Da 50 a 60 g/hl per ottenere un'importante deproteinizzazione e ottima chiarificazione brillante.

### Kolirex C

Per la correzione del colore dei vini bianchi.

Kolirex C agisce sui colloidì instabili di tipo proteico e polifenolico. Su vini che necessitano solo di rifinitura, il basso dosaggio permette di preservare il contenuto aromatico. Ai dosaggi più alti garantisce stabilità proteica.

**Modalità di impiego.** Disperdere il prodotto in acqua (1:10), attendere 30 minuti e aggiungere alla massa mediante rimontaggio. Lasciare a contatto per 24-48 ore.

**Dosi:** da 15 a 30 g/hl per vini che necessitano di una correzione pre-imbottigliamento. Da 60 a 70 g/hl per vini con eccessivi fenomeni ossidativi o velature consistenti.

**miniTubes™**