



miniTubes™

Niente **POLVERE**, niente **sporco**, niente **SPRECHI**...

... SOLO EFFICACIA!



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



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.

Poliform 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 Poliform 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
Kolirex CP	durante la FA per ridurre le frazioni polifenoliche instabili, eliminare parte delle proteine e favorire la cinetica dei lieviti.	PVPP, cellulosa, bentonite
Poliform P	nelle rifermentazioni in autoclave per ridurre le frazioni ossidate e favorire la cinetica dei lieviti.	PVPP, cellulosa
Grandecò	decolorazione dei mosti bianchi e rossi e dei vini bianchi.	carbone agglomerato
DC POL G	rimozione delle frazioni fenoliche ossidate e ossidabili, utilizzabile in ogni fase della vinificazione.	PVPP agglomerato
Kolirex C	per la rifinitura, a basso dosaggio, del colore e della stabilità proteica dei vini bianchi.	bentonite e carbone
Kolirex P	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 sgrassati. Da 50 a 60 g/hl per ottenere un'importante deproteinizzazione e ottima chiarificazione brillantante.

Kolirex C

Per la correzione del colore dei vini bianchi.

Kolirex C agisce sui colloidi 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.