

DC-POL G

PVPP con tecnología miniTubes™ para la estabilización de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

Gracias a la tecnología miniTubes, **DC-Pol G** se utiliza sin la formación de polvo y la inmediata y completa dispersión del producto evita pérdidas innecesarias por formación de nubes de polvo.

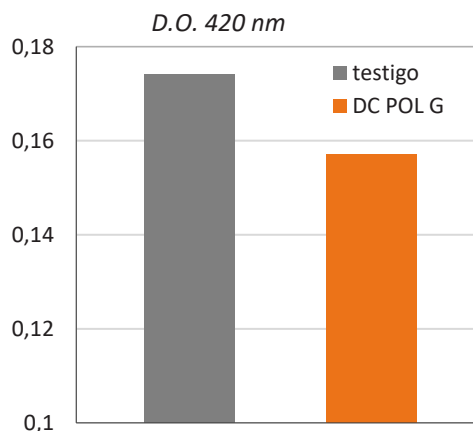
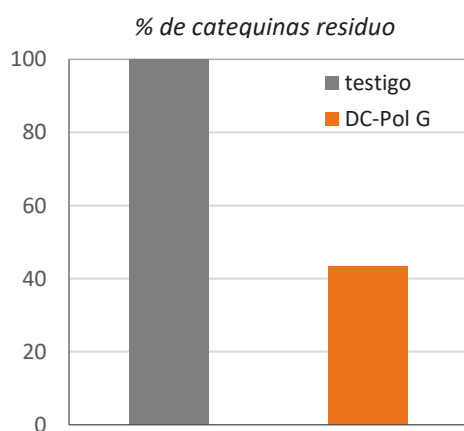
APLICACIONES

DC-Pol G se emplea tanto en mosto como en vino para la eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables.

Durante la vinificación, en blanco y en tinto, DC-Pol G se utiliza tanto para prevenir el deterioro oxidativo como para rejuvenecer productos oxidados. La eliminación de los factores de inestabilidad mejora las características aromáticas de los vinos, que resultan más frescos y limpios. Desde el punto de vista del color se obtiene un efecto muy positivo sobre la tonalidad de los productos tratados y, en general, se mejora la longevidad del vino final.

MODO DE EMPLEO

Dispersar el producto en un poco de agua, añadir a la masa y mantener en suspensión mediante agitador o remontador. Eliminar por filtración o trasiego.



Disminución del color y del contenido de catequinas (mosto de Moscatel tratado con 15 g/hl).

DOSIS

Mostos: de 10 a 40 g/hl, se pueden utilizar dosis más altas para mostos con marcada inestabilidad.

Vinos: de 5 a 20 g/hl dependiendo del tipo de vino y del resultado que se quiera obtener.

Dosis máxima de uso: 80 g/hl.

ENVASES

Paquetes de 1 kg y sacos de 10 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com