

DC-POL MAX

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

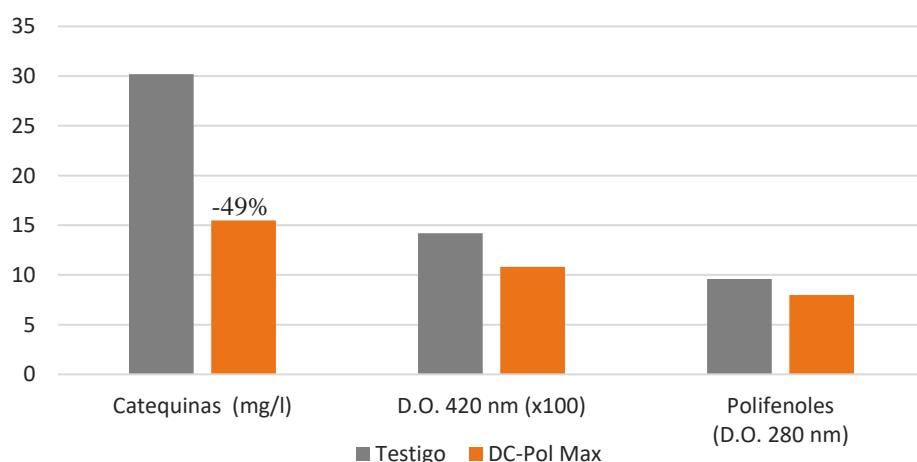
CARACTERÍSTICAS

Gracias a la tecnología miniTubes, **DC-Pol Max** se utiliza sin formación de polvo evitando el desperdicio innecesario de producto en forma de nubes de polvo. Gracias a la materia prima altamente efectiva, DC-Pol Max se encuentra entre los PVVP de mejor rendimiento en el sector enológico.

APLICACIONES

DC Pol Max elimina las fracciones polifenólicas oxidadas y oxidables y se puede utilizar en mostos con fines preventivos o en vino para corregir defectos cromáticos. Resultados extremadamente efectivos en el tratamiento de mostos rosados para preservar un óptimo "angle de teinte" (dominancia del rojo sobre el amarillo).

En la vinificación, en blanco y en tinto, previene el deterioro oxidativo y rejuvenece los productos oxidados. La eliminación de los factores de inestabilidad mejora las características aromáticas de los vinos, reduciendo las notas amargas y mejorando la frescura y limpieza. Desde el punto de vista del color, hay un impacto muy positivo en la tonalidad de los productos tratados y, en general, se mejora la longevidad del vino final.



Reducción del contenido en catequinas, color y polifenoles totales con DC-Pol Max (40 g/hl).
Vino Catarratto (2021)

MODO DE EMPLEO

Dispersar el producto en un poco de agua, dejar reposar 5-10 minutos y luego agitar vigorosamente. Añadir a la masa y mantener en suspensión mediante agitador o remontador. Eliminar por filtración o trasiego.

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

Bolsas 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