

METALESS

Elimina los metales, aumenta la longevidad. Tecnología miniTubes™

CARACTERÍSTICAS

Metaless es un clarificante para vinos, específico para eliminar los metales pesados y las fracciones polifenólicas oxidadas y potencialmente oxidables. Metaless se obtiene con la tecnología de miniTubes para evitar la formación de polvo y mejorar la dispersión del producto.

APLICACIONES

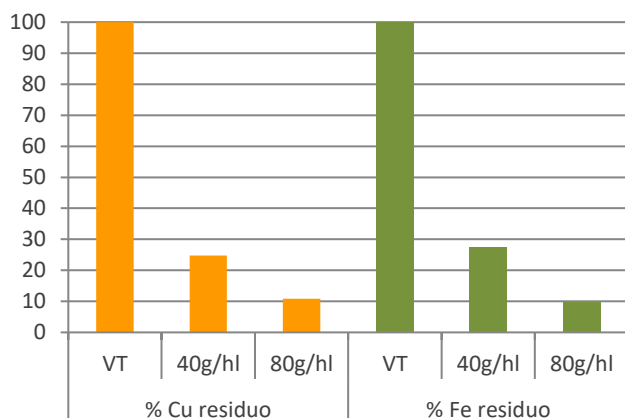
La eficacia de Metaless se debe a la sinergia de PVI/PVP y PVPP. El PVI/PVP compleja selectivamente los metales del vino, principalmente hierro, cobre y aluminio; además refuerza la acción del PVPP en la eliminación de los compuestos fenólicos, p.ej. Catequinas y derivados cinámicos, responsables de los fenómenos de turbidez de los vinos blancos y rosados. Metaless reduce también el riesgo de aparición de la quiebra férrica y cúprica.

Se usa con éxito en lugar del ferrocianuro potásico para la eliminación del cobre.

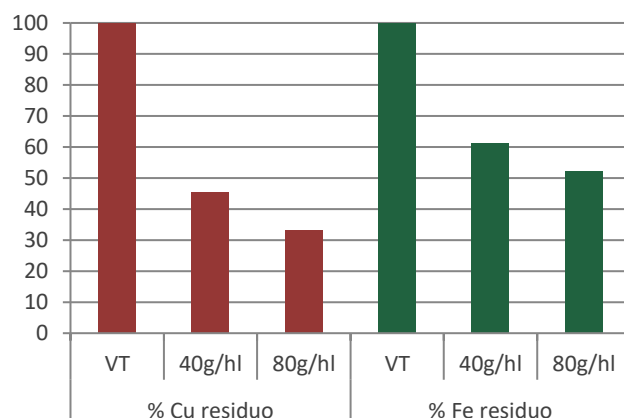
Frescor y Longevidad

Aromas: la eliminación de los metales protege los aromas varietales o fermentativos, de los fenómenos oxidativos. Concretamente, alejando el cobre se evita la pérdida de los aromas tiólicos.

Color: Metaless elimina las fracciones oxidadas u oxidables de los polifenoles, obteniendo una mayor en el color, tanto en blancos como en tintos, y previniendo el pinking en los vinos blancos.



Eliminación del cobre y el hierro en le vino blanco con 2 dosajes de Metaless. (Cobre inicial= 1,7 ppm; hierro inicial=0,5 ppm)



Eliminación del cobre y el hierro en el vino tinto con 2 dosajes de Metaless (Cobre inicial= 0,8 ppm; hierro inicial= 3,2 ppm)

MODO DE EMPLEO

Dispersar Metaless en poca agua y añadirlo al vino. Dejar en contacto, preferiblemente bajo agitación, durante al menos 2 horas. Tiempos de contacto mayores mejoran la eficacia del producto.

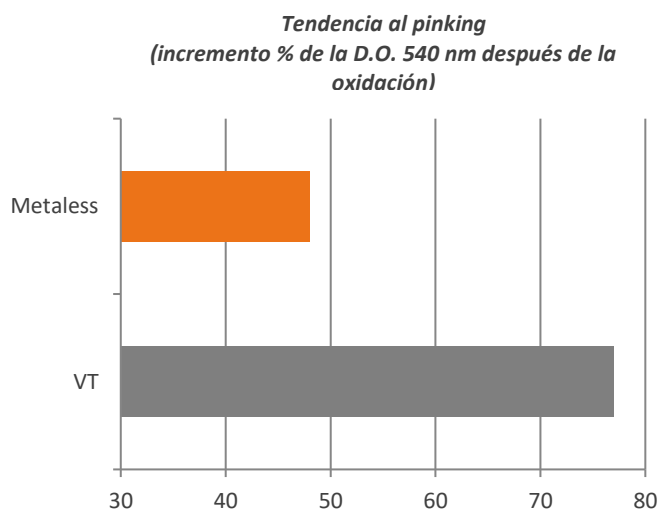
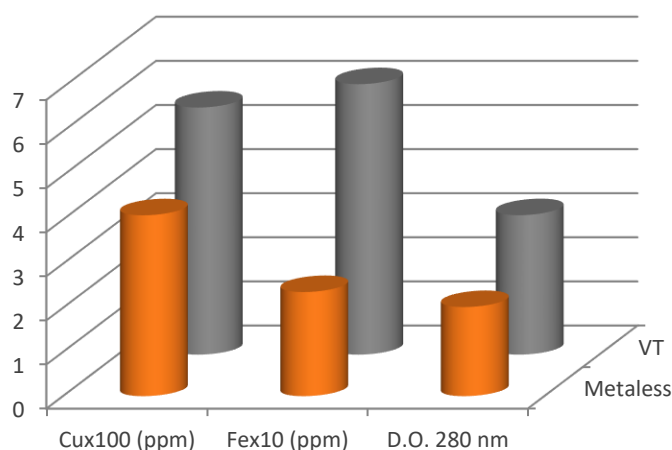
El producto se debe eliminar por filtración en 48 horas. Utilizarlo según lo previsto por el CE 934/2019.

DOSIS

De 30 a 80 g/hl (dosis máxima)

ENVASES

Bolsas de 2 kg.



Reducción del cobre, hierro y polifenoles totales (D.O. 280 nm) y consiguiente reducción de riesgo de pinking después del tratamiento con Metaless (30 g/hl). La tendencia a desarrollar el pinking se aprecia cuando aumenta la D.O. 540 nm en el vino expuesto a oxidación con agentes oxidantes.