

MOSAICO Hype

La chiarifica riempitiva a base di estratto proteico di lievito

CARATTERISTICHE

Mosaico Hype è un chiarificante, a base di estratto proteico di lievito. Non contiene proteine animali e vegetali, è utilizzabile nei prodotti vegan e in vinificazione biologica, non va indicato in etichetta.

APPLICAZIONI

Mosaico Hype si impiega nei vini rossi per ridurre l'astringenza e i caratteri vegetali, senza influire significativamente sul colore. Il vino risulta più morbido ed equilibrato.

Nei vini bianchi e rosati si ottengono ottimi risultati nella riduzione dell'amaro e, in generale, si ottiene una maggiore pulizia organolettica.

Per migliorare la limpidezza dei vini e/o per raggiungere la stabilità proteica si consiglia un successivo trattamento con Absolute Gold.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

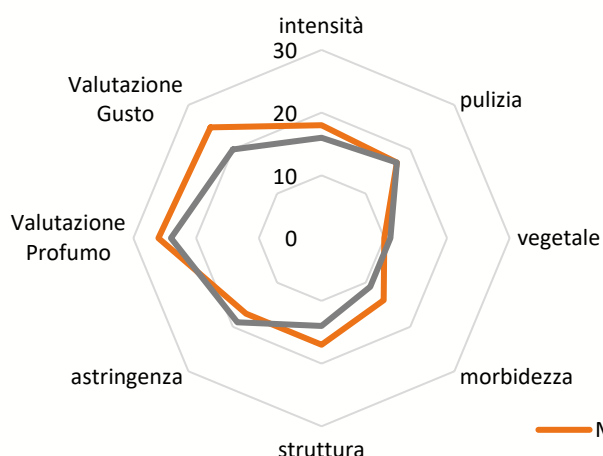
Vini rossi: 5 - 30 g/hl (dose max 60 g/hl).

Vini bianchi e rosati: 3 - 10 g/hl (dose max 30 g/hl).

Versare il prodotto in acqua (1:10) e attendere 15 minuti circa. Agitare e aggiungere alla massa da trattare. Per i migliori risultati, si consiglia un tempo di contatto di 1 settimana ca.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g.



Profilo organolettico ottenuto in vino rosso Merlot trattato con Mosaico Hype (20 g/hl).