

KOLIREX®

Multichiarificanti in pellets ad azione "one step"

KOLIREX® è un prodotto di nuova concezione, utile per le operazioni di chiarificazione e stabilizzazione di vini bianchi (tipi C e P) e rossi (tipo P).

La forma innovativa con cui si presenta ne determina sia una maggiore praticità e rapidità di utilizzo che una maggiore efficacia di azione, con una significativa riduzione della dose rispetto agli altri chiarificanti in polvere. Infatti **KOLIREX®** nasce dalla riuscita associazione a livello di strati molecolari di complessi minerali adsorbenti con altri componenti attivi che risultano fissati sulla struttura lamellare. L'azione adsorbente è di tipo "one step", in quanto l'ampio raggio di intervento di tale combinazione consente di ottenere contemporaneamente deproteinizzazioni e riduzioni di polifenoli instabili o ossidati in modo superiore a quanto ottenibile da semplici miscele di polveri. Inoltre **KOLIREX®** è molto facile da usare: è sufficiente versare i pellets in acqua, lasciarli rigonfiare 30 minuti, quindi mescolare bene e aggiungere la sospensione ottenuta alla massa da trattare effettuando un normale rimontaggio. Questo senza avere problemi di sollevamento di polveri e senza dover utilizzare agitatori energici. La flocculazione nel vino è rapida e già dopo 24 ore si ottengono fondi compatti, potendo apprezzare già visivamente il risultato della chiarificazione.

Sono disponibili due tipi di prodotti:

KOLIREX® P

Adatto per vini sia bianchi che rossi che necessitano di una chiarificazione che metta ai ripari da successive instabilità proteiche o polifenoliche.

Per i vini già sgrossati, prima delle filtrazioni finali si utilizzano 10-25 g/hl di **KOLIREX® P** operando così una correzione a basso dosaggio che lascerà intatte le proprietà organolettiche della massa.

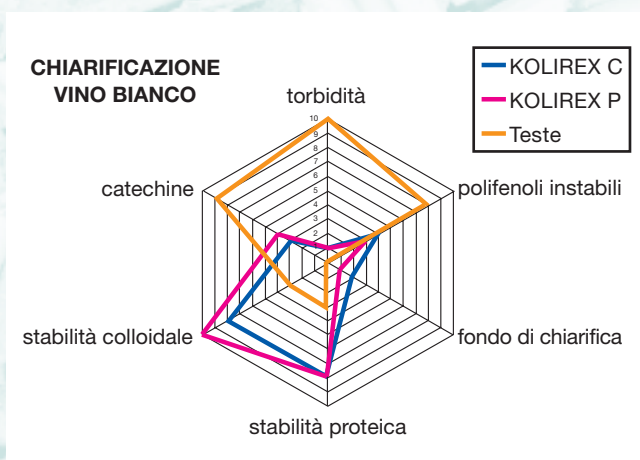
Su vini che necessitano anche un buon livello di

deproteinizzazione, oltre che di un'asportazione dei polifenoli ossidabili, la dose sale a 50-60 g/hl in modo tale da consentire un'ottima chiarificazione brillantante. Contiene PVPP (max 10%).

KOLIREX® C

Prodotto specifico per vini bianchi, con capacità stabilizzante per azione sui colloidi instabili di tipo proteico e polifenolico.

Per i vini che necessitano di una correzione pre-imbottigliamento sono sufficienti da 15 a 30 g/hl. La dose sale anche fino a 60-70 g/hl per i vini bianchi con eccessivi fenomeni ossidativi o con velature più persistenti e dove è necessario raggiungere alti gradi di brillantatura. Contiene carbone (max 10%).



Modalità d'uso

Versare il prodotto in acqua (proporzione 1:10) ed attendere 30 minuti: il prodotto si disgrega rigonfiando. Una formazione di gas durante questa fase è del tutto normale.

Successivamente agitare e in pochi minuti il prodotto è pronto per essere aggiunto alla massa da trattare, rimontando il tutto e lasciando quindi a riposo per 24-48 ore.

Confezioni: scatole da 10 kg



DAL CIN GILDO S.p.A.
V.le Casiraghi, 422 - 20099 Sesto S. Giovanni (MI) - Italy
Tel +39.02.2485650 - Fax +39.02.2421537
<http://www.dalcin.com> - e-mail: chem@dalcin.com

