

## MOSAICO

### Los instrumentos que perfeccionan su vino

#### APLICACIÓN

Clarificar y aumentar la estabilidad de los vinos, preservar sus aromas y mejorar su estructura es posible: con la línea **Mosaico**.

- obtenidos con tecnología miniTubos para eliminar el problema del polvo y de las pérdidas
- facilidad de preparación y excelente dispersión
- sin proteínas animales
- sin proteínas vegetales
- sin alérgenos

**Mosaico** aprovecha las propiedades de los derivados de la quitina, de los derivados de la levadura y de la bentonita Mosaico (co-activada durante la fase de producción), para eliminar los factores de inestabilidad, proteica y oxidativa, recomponiendo el correcto perfil organoléptico del vino.

#### MOSAICO REFINE

Se utiliza en los vinos blancos y rosados para conseguir disminuir los NTU y la estabilidad proteica, eliminar algunos defectos gustativos y, por último, reducir las sensaciones ácidas y agresivas en boca.

#### MOSAICO PROTECT

Cuando en los vinos blancos y rosados la fase de clarificación tiene que coincidir con la estabilización y el afinado organoléptico, se utiliza **Mosaico Protect**.

Los derivados de levadura son responsables de la atenuación de las notas ácidas y del mayor equilibrio en boca. La gran reactividad de los derivados de la quitina con los compuestos oxidados, así como con Fe y Cu, permite luchar eficazmente contra los fenómenos oxidativos, restituyendo frescor gustativo, reduciendo las notas amargas y restaurando la adecuada tonalidad del vino.

#### MOSAICO ROUND

Dar brillantez al vino tinto, aumentar su filtrabilidad, corregir los defectos oxidativos del color, atenuar la aspereza tánica y dar volumen en boca. La combinación de los diferentes componentes de **Mosaico Round** permite obtener varios resultados; los derivados de levadura son activos sobre el perfil tánico y proporcionan un vino más suave y equilibrado. Los derivados de la quitina aseguran la eliminación de las fracciones sujetas a degrado oxidativo, por último la acción del quitosano reduce los riesgos de contaminación por *Brettanomyces* con la posterior aparición de aromas fenólicos no deseados.

### MODO DE EMPLEO

Verter el producto en agua (1:10) y esperar 30 minutos: el producto se disgrega hinchándose. Agitar y añadir a la masa a tratar. La sedimentación en general ocurre antes de 48 horas.

### DOSIS

10 a 30 g/hl.

### ENVASES

Bolsas de 2 y 10 kg

