

## POLIMERSEI™ DC

Regulador a base de celulosa predispersa

### POLIMERSEI DC

Nace en 1985 fruto de la investigación y experiencia Dal Cin en la manufactura de las fibras vegetales. La particular tecnología de producción permite aumentar la superficie de contacto del producto de forma que se favorece la interacción con el medio y se permite la máxima eficacia de acción.

A lo largo de los años un número cada vez mayor de enólogos ha podido verificar las propiedades y apreciar las ventajas en las diferentes aplicaciones. Los vinos obtenidos utilizando **Polimersei DC** al inicio o a mitad de la fermentación son, en general, más limpios desde el punto de vista organoléptico, señal de un metabolismo menos estresado. En general, la actividad de regulación de **Polimersei DC** permite tanto una mayor síntesis de los aromas fermentativos como un agotamiento más fácil de los azúcares.

En el tratamiento de las paradas de fermentación, el uso de **Polimersei DC** es un método eficaz para alejar los ácidos grasos de cadena media y preparar la masa para la segunda inoculación.

### APLICACIONES

- restablecimiento de la turbidez óptima del mosto en el caso de clarificaciones demasiado intensas;
- regulación de la FA evitando una excesiva tumultuosidad;
- propagación del oxígeno en la masa en fermentación;
- dispersión de las células de levadura en la masa favoreciendo el contacto con el mosto-vino;
- adsorción de los inhibidores endógenos (ácidos grasos de cadena media).

### MODO DE EMPLEO

Dispersar completamente el producto en poca agua, mosto o vino y adicionar a la masa a tratar.

**En fermentación:** 30-80 g/hl en los vinos blancos y 50-100 g/hl en los vinos tintos, al inicio o tras 1/3 de la fermentación alcohólica.

**En refermentación:** 20-40 g/hl antes de la inoculación.

**Tratamiento de las paradas de fermentación:** 80-100 g/hl teniendo cuidado de mantener la masa en agitación moderada durante 18-24 horas, a continuación proceder a la inoculación.

### ENVASES

Sacos de 5 kg

Fase	Función	Condiciones	Ventajas	
			Tecnológicas	Cualitativas
Inoculación FA vinos blancos	soporte, propagación oxígeno, desintoxicación	fuerte limpidez, elevada graduación alcohólica	cinética regular, agotamiento azúcares, rápida limpidez	mayor fineza aromática, menor acidez volátil y compuestos sulfurados, color más estable
Inoculación FA vinos tintos	propagación oxígeno, desintoxicación	anaerobiosis, presencia de micotoxinas	cinética regular, agotamiento azúcares, rápida limpidez	mayor fineza aromática, menor acidez volátil y compuestos sulfurados
Descube vinos tintos	soporte, desintoxicación	elevada graduación alcohólica, anaerobiosis		color más estable, reducción toxinas
Paradas de fermentación	desintoxicación	elevada concentración de inhibidores (C6-C12)	mayor probabilidad de éxito de la segunda inoculación	preservación organoléptica
Refermentación	desintoxicación	elevada graduación alcohólica, anaerobiosis	fermentación regular, agotamiento azúcares, rápida limpidez	fineza aromática

