

# ATOXIL™ P6

Para la adsorción de la ocratoxina A del mosto

## APLICACIONES

**Prevención Ocratoxina A:** si se utiliza desde el inicio de la fermentación alcohólica, **Atoxil P6** adsorbe eficazmente las micotoxinas presentes en el mosto gracias a la acción conjunta del carbón activo y de las fibras de Polimersei. La tumultuosidad natural de las fermentaciones favorece el contacto mosto-**Atoxil P6** mejorando la adsorción de OTA.

**Regulación de la fermentación:** **Atoxil P6** también actúa como estimulador y regulador de la fermentación; en efecto tanto las fibras de Polimersei como el carbón activo desempeñan una acción detoxificante del mosto al adsorber inhibidores de la levadura de origen endógeno y exógeno.

Por último **Atoxil P6** es particularmente fácil de usar, ya que la formulación en pellets reduce la formación de polvo en el momento del uso y permite que el producto se dispersa inmediatamente en el medio.

## DOSIS

50 g/hl para vendimias sanas  
100 g/hl para vendimias en mal estado sanitario

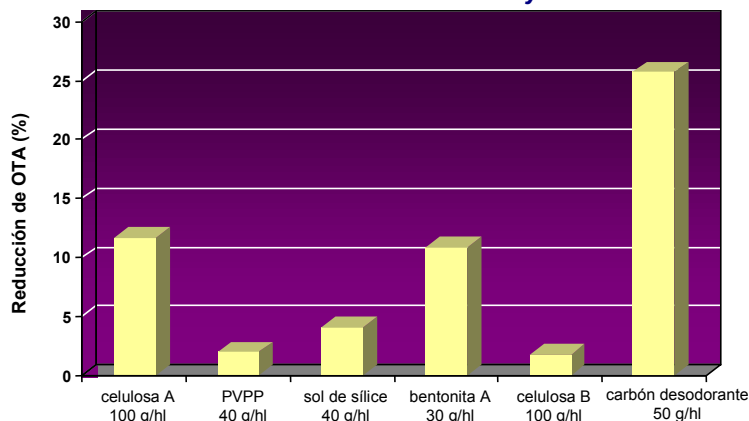
## MODO DE EMPLEO

Atoxil P6 se debe dispersar completamente en la masa a tratar y dejar actuar durante la fermentación alcohólica. El producto se separará del vino durante las etapas posteriores de trasiego y clarificación.

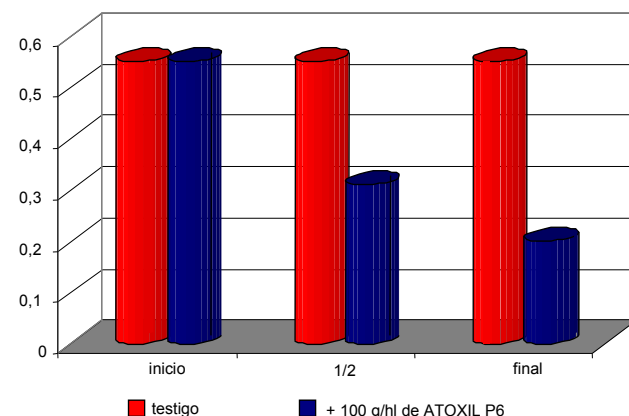
## ENVASES

Sacos de 5 kg

Adsorción de OTA con diferentes adyuvantes



Reducción de OTA durante la fermentación alcohólica (vino tinto, 2004)



# ATOXIL™ DC

Para la adsorción de la ocratoxina A de los vinos

## APLICACIONES

**Atoxil DC** se utiliza en el vino y su acción se basa fundamentalmente en la sinergia entre los diferentes tipos de sílice mineral y las fibras de polisacáridos.

El carbón activo presente coadyuva la acción de los otros componentes, aunque el reducido porcentaje presente (< 10%) influye sólo parcialmente en el color de los vinos tintos.

## DOSIS

De 50 a 100 g/hl en función del nivel de reducción que se quiera conseguir (véase gráfico).

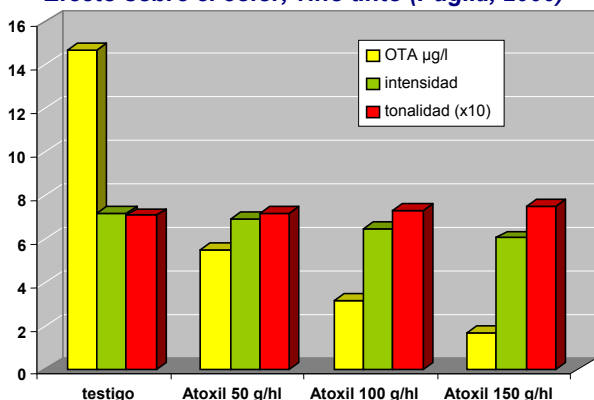
## MODO DE EMPLEO

Dispersar completamente **Atoxil DC** en la masa a tratar, aplicando remontados continuados durante por lo menos 2-3 horas para permitir un contacto intenso entre sus componentes y las toxinas presentes. A continuación dejar reposar la masa durante al menos 24 horas, y luego efectuar una filtración o separación del sedimento que se forma.

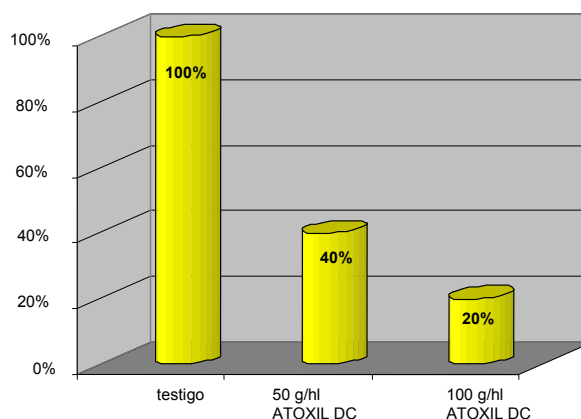
## ENVASES

Sacos de 25 kg.

**Efecto sobre el color, vino tinto (Puglia, 2000)**



**Reducción % de OTA, vino tinto (Puglia, 2000)**



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

