

# PHYTOKOLL® VIP-L

Chiarificante liquido di origine vegetale

## APPLICAZIONI

Phytokoll VIP-L, a base di proteina vegetale (*P. sativum*), è dedicato alla chiarifica dei mosti e dei vini bianchi e rosati. La formulazione liquida lo rende particolarmente pratico durante la vendemmia, sia per la chiarifica statica sia in flottazione.

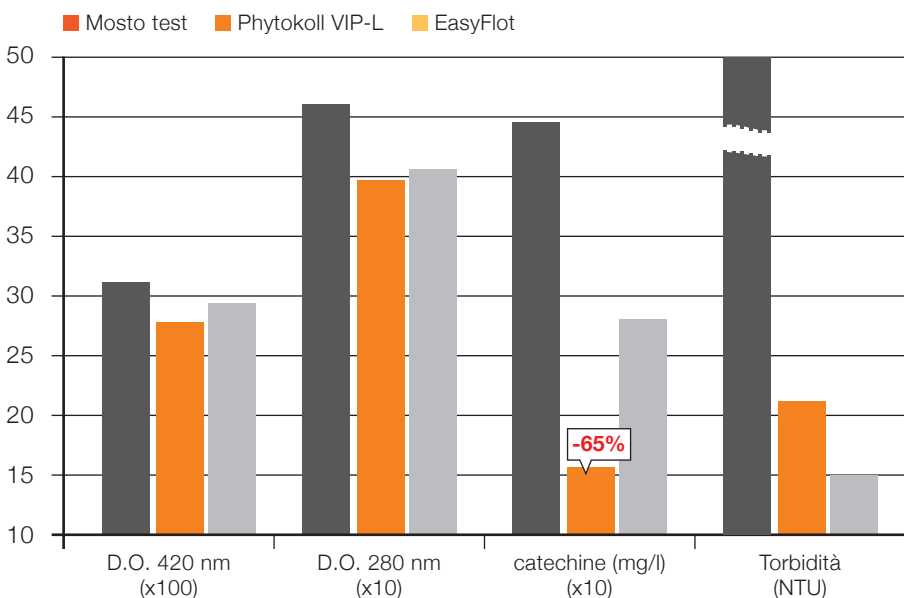
Le proteine vegetali di Phytokoll VIP-L sono particolarmente reattive con i polifenoli quindi, oltre all'azione illimpidente sia ha un effetto positivo sul colore e la sua stabilità.

Nei mosti e nei vini previene e cura precoci fenomeni ossidativi, e mantiene la freschezza di aroma e gusto anche a distanza di tempo.

Phytokoll VIP-L garantisce:

- elevato potere illimpidente con facilitazione delle successive operazioni di filtrazione;
- sedimenti ad un livello molto contenuto;
- abbattimento delle catechine;
- pulizia aromatica;
- stabilizzazione del colore, ed eliminazione delle frazioni polifenoliche ossidate e ossidabili;
- rimozione dei tannini nei vini rossi.

L'azione di Phytokoll Vip-L è migliorata dalla combinazione con bentonite (Topgran+, Superbenton o Bento-Flot).



*Phytokoll VIP-L (20 g/hl s.s.) nella flottazione di mosto Macabeo ha ridotto le catechine del 65% rispetto al contenuto nel mosto test e ha permesso di ottenere un buon abbassamento della torbidità iniziale (NTU=920). EasyFlot è stata impiegata a 10 g/hl.*

## DOSI e MODO DI IMPIEGO

---

20-150 g/hl.

Risospendere il prodotto con agitazione vigorosa e aggiungere al mosto o al vino tramite tubo Venturi o pompa dosatrice. In caso di flottazione aggiungere con pompa dosatrice. Utilizzare entro poche ore o rimettere in sospensione.

All'apertura il prodotto può presentare delle disomogeneità che spariscono dopo l'omogeneizzazione e non influiscono sull'efficacia del chiarificante.

## CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

---

Secchi da 20 kg e fusti da 175 kg.

Conservare la confezione integra in luogo fresco e asciutto. Dopo apertura richiudere accuratamente la confezione e conservare nelle medesime condizioni.



**Dal Cin Gildo spa**

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)