

Polimersei® DC

Regolatore a base di cellulosa predispersa

POLIMERSEI DC

Nasce nel 1985 dalla ricerca ed esperienza Dal Cin nella lavorazione delle fibre vegetali. La particolare tecnologia di produzione consente di aumentare la superficie di contatto del prodotto in modo da favorire l'interazione con il mezzo e permettere la massima incisività di azione.

Nel corso degli anni un numero sempre maggiore di enologi ne ha potuto verificare le proprietà ed apprezzarne i vantaggi nelle diverse applicazioni. I vini ottenuti utilizzando **Polimersei DC** ad inizio o a metà fermentazione, sono più puliti dal punto di vista organolettico, segno di un metabolismo del lievito meno stressato. L'attività di regolazione di Polimersei DC permette sia una maggiore sintesi di aromi di fermentazione sia un più facile esaurimento degli zuccheri.

Nella cura degli arresti di fermentazione il trattamento della massa con Polimersei DC è un efficace metodo per allontanare gli acidi grassi a media catena e preparare la massa al secondo inoculo.

APPLICAZIONI

- ripristino dell'ottimale torbidità del mosto in caso di chiarifiche molto spinte,

- regolazione della FA evitandone l'eccessiva tumultuosità,
- minore produzione di acetaldeide e acido piruvico,
- veicolazione dell'ossigeno nella massa in fermentazione,
- dispersione delle cellule di lievito nella massa favorendone il contatto con il mosto-vino,
- adsorbimento degli inibitori del lievito (acidi grassi a media catena, residui fitosanitari).

MODALITÀ DI IMPIEGO

Disperdere completamente il prodotto in poca acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa da trattare.

In fermentazione: 30-80 g/hl nei vini bianchi e 50-100 g/hl nei vini rossi, a inizio o ad 1/3 della fermentazione alcolica.

In rifermentazione: 20-40 g/hl, avendo cura di mantenere la massa in moderata agitazione per 18-24 ore, poi procedere all'inoculo.

Cura degli arresti di fermentazione: 80-100 g/hl avendo cura di mantenere la massa in moderata agitazione per 18-24 ore, poi procedere all'inoculo.

CONFEZIONI

Sacchi da 5 kg

Fase	Ruolo	Condizioni	Vantaggi	
			Tecnologici	Qualitativi
Inoculo FA vini bianchi	supporto veicolazione ossigeno detossificazione	forte illimpidimento elevata gradazione alcolica	cinetica regolare esaurimento zuccheri rapido illimpidimento	maggior finezza aromatica minore acidità volatile e composti solforati colore più stabile
Inoculo FA vini rossi	veicolazione ossigeno detossificazione	anaerobiosi presenza di micotossine	cinetica regolare esaurimento zuccheri rapido illimpidimento	maggior finezza aromatica minore acidità volatile e composti solforati colore più stabile riduzione tossine
Svinatura vini rossi	supporto detossificazione	elevata gradazione alcolica anaerobiosi		
Arresti di fermentazione	detossificazione	elevata concentrazione di inibitori (C6-C12)	maggior probabilità di successo del secondo inoculo	preservazione organolettica
Rifermentazione	detossificazione	elevata gradazione alcolica anaerobiosi	fermentazione regolare esaurimento zuccheri rapido illimpidimento a fine FA	finezza aromatica

	CONDIZIONI ENOLOGICHE	PRODOTTO*	VANTAGGI	
MOMENTO DELL'AGGIUNTA	Reidratazione del lievito	wynTube PREPARA (APA= 3 mg/l)	Elevata resistenza all'alcol e all'anaerobiosi grazie agli steroli e agli acidi grassi insaturi. Intensità e pulizia aromatica favorita da vitamine e azoto organico. Con tecnologia miniTubes™	
	Inoculo	mosto con APA medio-basso e gradazione potenziale nella norma.	SUPERATTIVANTE (APA= 20 mg/l)	Buon avvio di fermentazione grazie all'apporto di APA e tiamina.
		mosto con APA medio-basso e gradazione nella norma; mosto molto limpido; necessità di pulire il mosto da inibitori del lievito.	POLIATTIVANTE F (APA= 14 mg/l)	Migliore l'espressione del lievito grazie all'azoto e all'azione regolatrice della fibra. Senza solfati.
		mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito; rischio di "fiammate" iniziali.	POLIMERSEI (APA=0)	Maggiore pulizia aromatica grazie alla regolare cinetica fermentativa e all'adsorbimento di odori anomali (p.e. muffa) e inibitori.
		garantire una nutrizione bilanciata e completa con un solo intervento.	wynTube FULL (APA= 10 mg/l)	Garantire azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol. Tecnologia miniTubes™, senza solfati.
			BIO S-Free / BIOATTIVANTE (APA= 11 mg/l)	Garantire azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol. Bio S-Free non contiene solfati.
	1/3 fermentazione	elevata gradazione alcolica; ambiente fortemente anaerobico.	wynTube ProLife (APA= 2,5 mg/l)	Chiusura sicura della fermentazione grazie all'apporto lipidico e alla rimozione degli inibenti. Con tecnologia miniTubes™
		condizioni normali di APA e gradazione alcolica; vinificazione in riduzione.	wynTube FULL BIO S-Free	La nutrizione completa e l'assenza di solfati garantisce ottimi risultati organolettici anche in situazioni "stressanti", p.e. in riduzione.
		condizioni normali di APA e gradazione alcolica.	BIOATTIVANTE	Migliorare sia la cinetica fermentativa sia gli aspetti organolettici grazie ad una nutrizione completa.
		elevata gradazione alcolica; condizioni che potrebbero favorire la comparsa di prodotti secondari sgraditi.	VITALYEAST (APA= 4 mg/l)	Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati grazie all'azoto amminoacidico e ai fattori crescita. Stimola la sintesi di profumi.
		massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti.	FRUCTAL (APA= 4 mg/l)	Ottenere la massima produzione aromatica dai lieviti impiegati. Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati
	Arresti di fermentazione	mosto-vino ricco di cataboliti inibitori.	POLIMERSEI	Preparare il vino base per garantire il successo del secondo inoculo grazie alla rimozione degli ac. grassi saturi.
			wynTube ProLife	Preparare il vino base per garantire il successo del secondo inoculo grazie alla rimozione degli ac. grassi saturi. Arricchire in fattori nutrizionali.
	Presa di spuma	acclimatazione del lievito.	wynTube FULL / BIO S-Free	Fornire nutrizione complessa, senza solfati
			BIOATTIVANTE	Fornire nutrizione complessa.
		rifermentazione.	wynTube FULL / BIO S-Free	Garantire una buona cinetica e sviluppo aromatico.

*APA apportato con 10 g/hl di prodotto



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

