

DC-POL G

PVPP con tecnología miniTubes™ para la estabilización de mostos y vinos

DC POL G

Desde hace varios años la tecnología Dal Cin permite obtener productos únicos en el mercado enológico. Con **DC Pol G** finalmente es posible aplicar con la máxima eficiencia también la PVPP.

La tecnología miniTubes evita completamente la formación de polvo, para gran satisfacción de los operadores, además permite la inmediata y completa dispersión del producto y evita pérdidas innecesarias por formación de nubes de polvo.

DC Pol G se emplea tanto en mosto como en vino para la eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables.

Durante la vinificación, en blanco y en tinto, **DC Pol G** se utiliza tanto para prevenir el deterioro oxidativo como para rejuvenecer productos oxidados.

La eliminación de los factores de inestabilidad mejora las características aromáticas de los vinos, que resultan más frescos y limpios. Desde el punto de vista del color se obtiene un efecto muy positivo sobre la tonalidad de los productos tratados y, en general, se mejora la longevidad del vino final.

MODO DE EMPLEO

Disolver la dosis a la masa a tratar con un remontado energético siguiendo con agitación lenta y constante durante 1-2 horas.

Se separa al final con sencilla filtración.

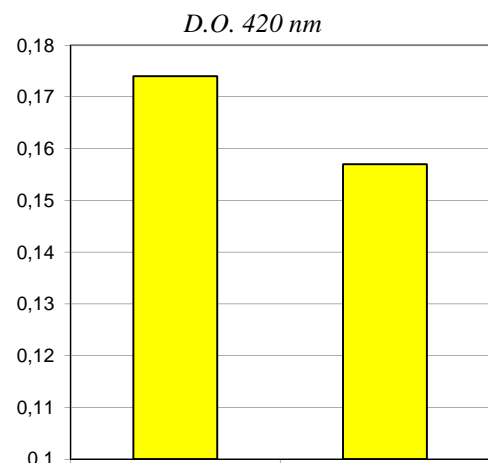
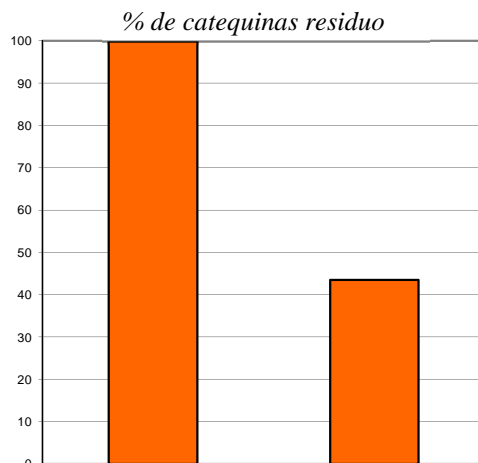
DOSIS

Las dosis varían entre 10 a 20 g/hl o más, si es necesario.

Dosis máxima de uso: 80 g/hl.

ENVASES

Paquetes de 1 kg y 10 kg.



Disminución del color y del contenido de catequinas (mosto de Moscatel tratado con 15 g/hl)