

TOPGRAN™+

+fácil +eficaz +potente

APLICACIONES

Topgran+ es la bentonita que, en la enología de calidad, responde a la exigencia de alcanzar una estabilidad proteica y una limpidez sin residuos y sin sacrificar los objetivos organolépticos.

El uso de Topgran+, desde el tratamiento de los mostos, a la flotación, hasta la clarificación de los vinos permite alcanzar no sólo la estabilización proteica y la limpidez, sino también la eliminación de moléculas responsables de defectos organolépticos o de problemas de salud (p.e. aminas biógenas).

Topgran+ es todo lo que se puede desear para una gestión simple, pero altamente profesional, del uso de la bentonita en enología.

CARACTERÍSTICAS

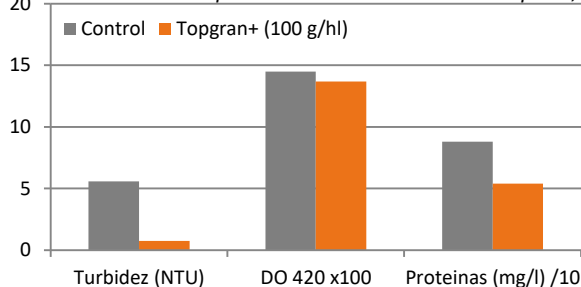
Fácil en la aplicación cotidiana:

- ...activación "ideal" para obtener el máximo con el mínimo volumen de sedimento.
- ...eficaz tanto en la clarificación estática como en la flotación.

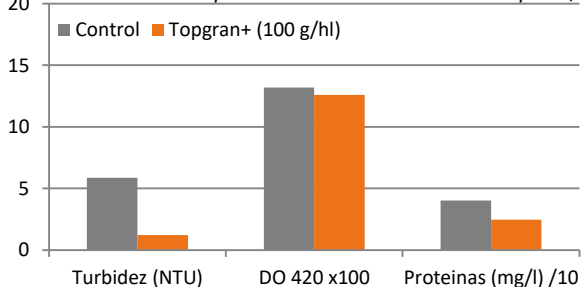
Eficaz en situaciones difíciles:

- ...funcionalidad garantizada al 100% incluso en condiciones extremas de pH.
- ...funciona con turbidez elevada (NTU>200) y en presencia de coloides.

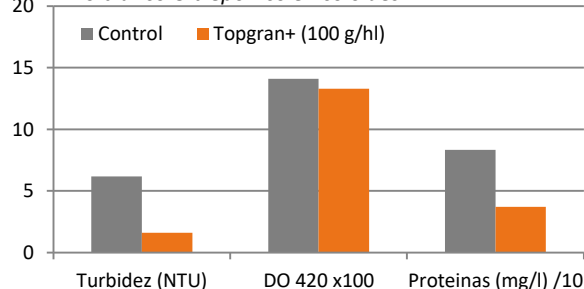
Vino blanco Oltrepò moderadamente inestable - pH=4,0



Vino blanco Oltrepò moderadamente inestable - pH=2,9



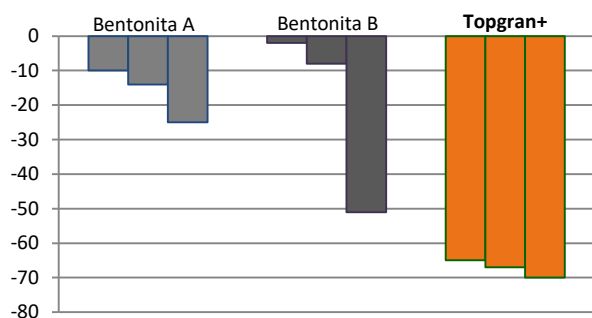
Vino blanco Oltrepò rico en coloides



Eficaz para la mejora organoléptica

...reduce las notas vegetales/herbáceas, por ejemplo, el 1-hexanol.

...100 g/hl eliminan hasta el 30% de la riboflavina presente, contribuyendo a la prevención del gusto de luz.



Reducción (%) de notas vegetales/herbáceas - Vino Chardonnay.
Dosis: 20-50-100 g/hl.

Datos Università Cattolica Sacro Cuore - Sede di Piacenza

Potente en la desproteínización

...buen poder desproteínizante y abrillantador.

...acción específica sobre los residuos de alérgenos y las aminas biógenas.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

30-150 g/hl, según las necesidades.

50-100 g/hl para el tratamiento de los vinagres.

Verter lentamente y mediante agitación, en agua (1:10), dejar reposar durante 30', mezclar hasta que la suspensión resulte homogénea. Añadir al mosto/vino agitando bien. La sedimentación tiene lugar, en general, aproximadamente en 48 horas.

ENVASES

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com