

MOSAICO Protect

Los instrumentos para perfeccionar los vinos blancos y rosados

CARACTERÍSTICAS

Con los productos de la línea Mosaico, obtenidos con tecnología miniTubes, es posible clarificar y aumentar la estabilidad de los vinos preservando sus aromas y mejorando su estructura.

Se caracterizan por:

- facilidad de preparación y excelente dispersión
- sin proteínas animales y vegetales
- sin alérgenos

APLICACIONES

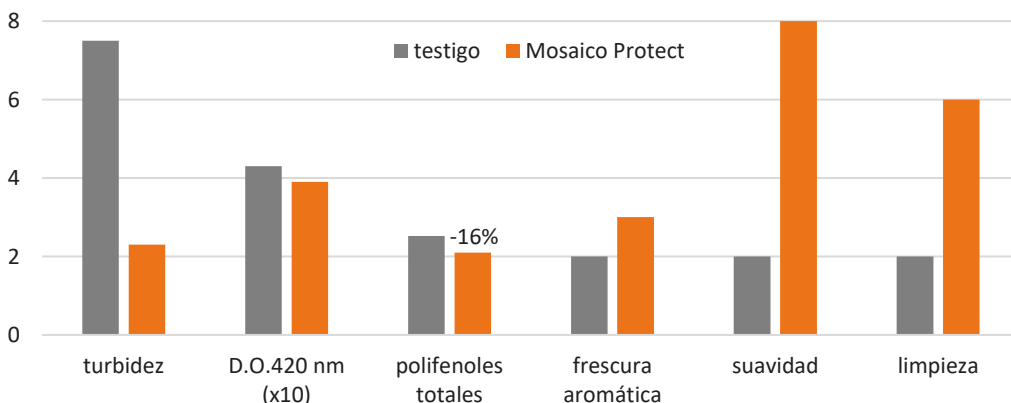
Mosaico Protect se utiliza en los vinos blancos y rosados cuando la fase de clarificación tiene que coincidir con la estabilización y el afinado organoléptico. Los derivados de levadura son responsables de la atenuación de las notas ácidas y del mayor equilibrio en boca. La gran reactividad del quitosano con los compuestos oxidados, así como con Fe y Cu, permite luchar eficazmente contra los fenómenos oxidativos, restituyendo frescor gustativo, reduciendo las notas amargas y restaurando la adecuada tonalidad del vino. La particular bentonita, co-activada durante la fase de producción, refina la estabilidad proteica.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

10 a 30 g/hl. Verter el producto en agua (1:10) y esperar 30 minutos, el producto se disgrega hinchándose. Agitar y añadir a la masa a tratar.

ENVASES

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



Perfil analítico y sensorial obtenido en vino tratado con Mosaico Protect (30/hl).