

MOSAICO Round

Los instrumentos para perfeccionar los vinos tintos

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

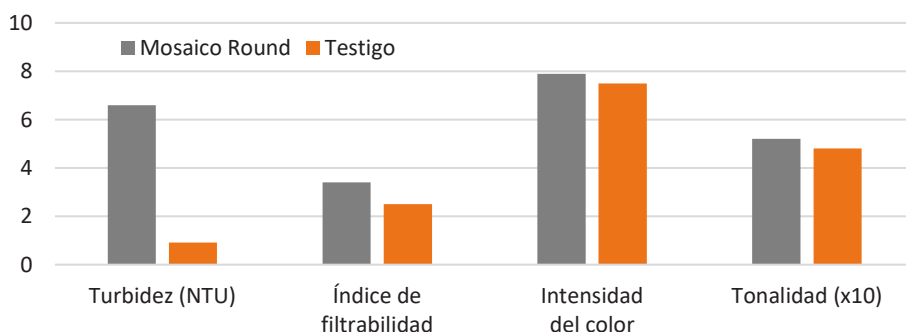
Mosaico Round se utiliza en los vinos tintos para dar brillantez, aumentar la filtrabilidad, corregir los defectos oxidativos del color, atenuar la aspereza tánica y dar volumen en boca. La combinación de los diferentes componentes de Mosaico Round permite obtener varios resultados; los derivados de levadura son activos sobre el perfil tánico y proporcionan un vino más suave y equilibrado. Los derivados de la quitina aseguran la eliminación de las fracciones sujetas a degradado oxidativo, por último la acción del quitosano reduce los riesgos de contaminación por *Brettanomyces* con la posterior aparición de aromas fenólicos no deseados.

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 obtenido en vino tinto tratado con Mosaico Round (30/hl).