



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

DC-POL G PVPP

PVPP en granulés pour la stabilisation des moûts et des vins

La technologie granulaire Minitubes évite la formation de poussière et permet la dispersion immédiate et complète du produit en empêchant tout gaspillage sous la forme de poussière.

Applications Oenologiques

DC POL G est utilisé à la fois dans le vin et dans le moût pour l'élimination des polyphénols oxydés.

Dans le vin, blanc et rouge, DC POL G est utilisé à la fois utilisé pour prévenir l'oxydation et pour rajeunir les vins ou les moûts oxydés.

L'élimination des facteurs d'instabilité améliore les caractéristiques aromatiques des vins, qui sont plus frais et propres.

Du point de vue de la couleur DC-POL G a un impact très positif sur la tonalité des produits traités

Mise en oeuvre

Disperser le produit dans un peu d'eau et ajouter à la masse par remontage.

Laisser en contact pendant au moins 1-2 heures, en assurant une lente et régulière agitation.

DC POL G s'élimine par filtration ou décantation.

Dose d'emploi

Moûts: 10 à 20 g / hl.

Des doses plus élevées peuvent être utilisées pour les moûts qui montrent une instabilité marquée.

Vins: 5 à 20 g / hl selon le type de vin et le résultat à obtenir.

La dose maximale d'utilisation: 80 g / hl.

Conditionnement et conservation

Sachets de 1 kg et sacs de 10 kg