

Diapol Super MV

COADIUVANTE DI FILTRAZIONE AD AZIONE STABILIZZANTE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Coadiuvante di filtrazione policomposto ad azione stabilizzante.

La formulazione di Diapol Super MV è stata realizzata ottimizzando il rapporto tra PVPP, gel di silice e inerti. Si è ottenuto in questo modo un prodotto in grado di coadiuvare il processo di filtrazione associando contemporaneamente una energica azione stabilizzante nei confronti sia delle frazioni polifenoliche instabili, sia delle frazioni proteiche.

Per il trattamento di vini, mosti e succhi

Diapol Super MV è indirizzato alle lavorazioni che richiedano un drastico abbattimento del contenuto in flavani (catechine e leucoantociani). Il suo impiego è quindi particolarmente efficace nel trattamento di mosti, moscati e filtrati dolci dei quali garantisce la stabilità nei confronti di fenomeni ossidativi o intorbidamenti proteici.

Nei vini rossi e rosati, Diapol Super MV è un valido coadiuvante per assicurare la stabilità della materia colorante.

Nei vini bianchi ossidati elimina le cause dell'incipimento del colore, permettendo il ripristino delle caratteristiche cromatiche originarie.

In filtrazione

Diapol Super MV può essere usato direttamente in filtrazione in alluvionaggio, ma svolge più energicamente la propria azione se aggiunto alla massa da filtrare nel serbatoio o in vasca, mantenendolo in sospensione a mezzo di una lieve agitazione o rimontaggio.

L'asportazione delle frazioni proteiche da parte del gel di silice permette di ottenere vini con basso indice di filtrabilità e quindi con minor pericolo di intasamento della membrana di microfiltrazione.

Composizione

PVPP, gel di silice, coadiuvanti di filtrazione.

Caratteristiche

Aspetto: Farinoso.

Colore: Rosa.

Dosaggio

20-50 g/hl secondo il tipo di vino e le condizioni operative.

Modalità di impiego

In filtrazione, alla pari di un normale coadiuvante, può essere aggiunto direttamente in alluvionaggio continuo, oppure, più convenientemente, il prodotto può essere disperso nella massa mantenuta in agitazione per poi procedere alla filtrazione su idoneo pannello filtrante.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

Cod. 111900 - sacchi da 10 kg

