

P-Star

CHIARIFICANTE POLICOMPOSTO DI ALTA GAMMA

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

Non contiene allergeni

Chiarificante-stabilizzante policomposto specifico per vini bianchi di qualità. Abbinando l'elevata efficacia chiarificante della Colla di Pesce, l'azione sui polifenoli instabili del PVPP e deproteinizzante delle montmorilloniti, P-Star consente in un unico trattamento di raggiungere elevati risultati in termini di limpidezza e stabilità con notevole risparmio in termini di tempo di chiarifica e di manodopera.

Innovazione nel solco della tradizione

La formulazione di P-Star concilia le esigenze della moderna enologia, pur mantenendo il legame con la sua tradizione, con la richiesta del consumatore di conoscere la composizione e l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti. Pertanto l'impiego di P-Star consente di raggiungere gli obiettivi enologici prefissati senza dover nulla indicare nell'etichetta dei vini così come previsto dalla direttiva 2007/68/CE.

Nella chiarifica come fattore di stabilità

La chiarifica dei vini bianchi, grazie alla contemporanea presenza dell'itiotocollo, delle montmorilloniti e del PVPP consente il raggiungimento dell'equilibrio colloidale e la conseguente stabilità chimico-fisica.

La prima agisce sui colloidi instabili, mentre la seconda è attiva nei riguardi delle proteine; il terzo componente, conglobando e facendo precipitare le frazioni polifenoliche instabili, evita la comparsa di imbrunimenti e di composti proteina-tannino.

L'azione sinergica dei componenti di P-Star è decisiva nel rimuovere il pericolo di futuri fenomeni ossidativi, intorbidamenti proteici, "pinking" e formazione di sapori amari.

Un'azione energetica che dona finezza

L'inserimento della colla di pesce di elevata purezza e a basso grado di idrolisi quale componente del P-Star, consente di disporre di un chiarificante estremamente efficace e nel contempo molto rispettoso delle caratteristiche del vino, cui dona un'incomparabile brillantezza associata all'esaltazione della finezza. Pertanto, l'impiego di questo chiarificante policomposto è indicato qualora si voglia esaltare la qualità e ricchezza del terroir dei vini bianchi o rosati di alta gamma.

Composizione

PVPP, bentoniti attivate, colla di pesce

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Beige.

Dosaggio

30-80 g/hl secondo i casi e le condizioni operative.

Modalità d'impiego

Disperdere il P-Star in acqua (rapporto 1:10). Dopo breve riposo, aggiungere in filo sottile nella massa da trattare durante il rimontaggio.

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. 109512 - sacchi da 15 kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa.

Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.