

Poli



“Poli WR”

PARA MOSTOS Y VINOS

ESTABILIZANTE

FICHA T.: POLI WR Cód.: ESP.EST.PW Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

PVPP con **Tecnología Easy** para la estabilización de mostos y vinos.

Es posible aplicar con la máxima eficiencia también la PVPP. La **Tecnología Easy** evita completamente la formación de polvo, para gran satisfacción de los operadores. Además permite la inmediata y completa dispersión del producto y evita pérdidas innecesarias por formación de nubes de polvo. Se emplea tanto en mosto como en vino, para la eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables.

Durante la vinificación, en blanco y en tinto, se utiliza tanto para prevenir el deterioro oxidativo como para rejuvenecer productos oxidados. La eliminación de los factores de inestabilidad mejora las características aromáticas de los vinos, que resultan más frescos y limpios. Desde el punto de vista del color se obtiene un efecto muy positivo sobre la tonalidad de los productos tratados y, en general, se mejora la longevidad del vino final.

MODO DE EMPLEO

Disolver la dosis en la masa a tratar con un remontado energético, siguiendo con agitación lenta y constante durante 1-2 horas. Se separa al final con sencilla filtración.

DOSIFICACIÓN

Las dosis varían entre **10 a 20 g/hl** o más, si es necesario. Dosis máxima de uso: **80 g/hl**.

Disminución del color y del contenido de catequinas (mosto de Moscatel tratado con **15 g/hl**).

En todos los casos se sugiere realizar ensayos previos.

ALMACENAMIENTO

Para una mejor conservación, mantener el envase bien cerrado, al abrigo de la luz y el aire, en la concentración original del producto.

PRESENTACIÓN

Envasado en paquete de **1 kg** y bolsa de **10 kg**.