

# SELECT-C

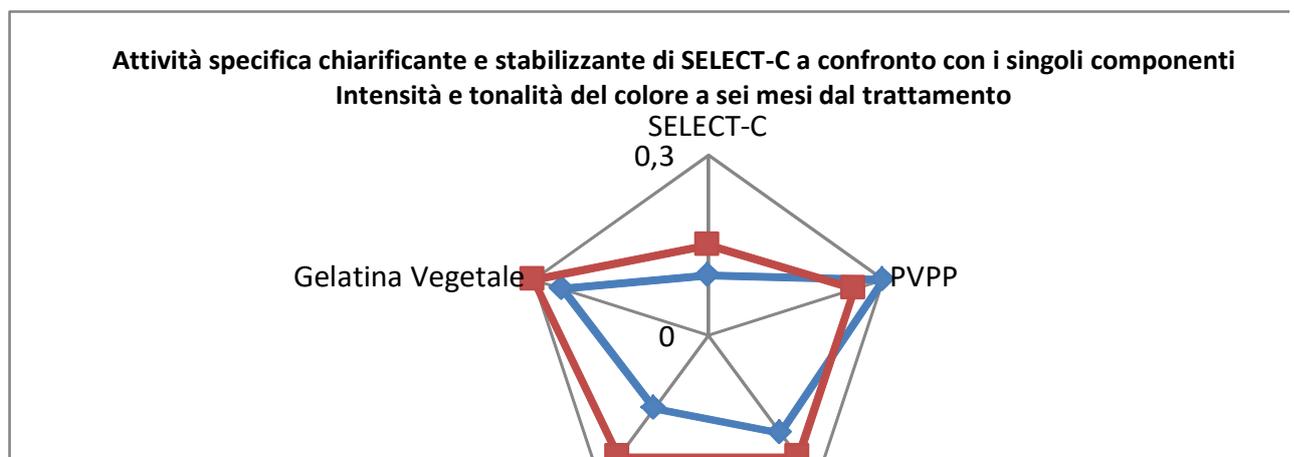
## SUPERCHIARIFICANTE-STABILIZZANTE COMPLESSO A BASE DI PVPP PER MOSTI E VINI BIANCHI

I mosti ed i vini, soprattutto quelli bianchi, sono soggetti a intorbidamenti di varia natura che devono essere prevenuti o rimossi prima dell'imbottigliamento in modo che il consumatore possa disporre di un vino limpido. Alcuni intorbidamenti sono accompagnati anche da odori sgradevoli. Inoltre, l'elevata sensibilità all'ossidazione dei composti polifenolici dell'uva provoca delle modificazioni del colore del vino che degrada verso tonalità differenti da quelle tipiche del prodotto in lavorazione.

### CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Il **SELECT-C** è un nuovo e specifico prodotto ad elevata selettività a base di PVPP, caseinato, montmorillonite micronizzata attivata e silice **specifico per l'abbattimento delle sostanze facilmente ossidabili**. L'elevatissima superficie attiva del SELECT-C consente l'ottenimento di vini stabili sia nei confronti dell'ossidazione che di altre alterazioni causate da metalli e proteine instabili.

Alcune ricerche (Càstino M. et al. Valutazione dell'imbrunimento dei vini bianchi. Riv.Vitic.Enol.) hanno indicato nei flavani, negli ioni ferrici ed in alcuni aminoacidi basici, soprattutto l'arginina, i fattori convergenti all'ossidazione dei vini bianchi.



La gelatina vegetale, prodotta secondo le più moderne tecniche di granulazione che garantiscono una facile solubilizzazione, riesce da solo ad adsorbire il 40% degli ioni ferrici presenti in un vino, mentre la silice e il PVPP sono in grado, con azione sinergica, di abbattere una larga quota delle catechine, di legare i fenoli ossidati e le sostanze amare facendole flocculare.

Le proprietà chiarificanti di **SELECT-C** sono completate da un calcolato dosaggio di montmorillonite superconcentrata che riduce il tenore delle proteine e garantisce il vino dall'instabilità proteica. Tutto questo però senza però depauperare l'apporto sensoriale positivo che le proteine stesse possono fornire. **Quindi, con SELECT-C, si eliminano, gli odori pungenti, le intensità e le tonalità di colore che denotano un'ossidazione del prodotto ed il conseguente invecchiamento.**

Riassumendo, l'uso di **SELECT-C nei mosti di uva bianca** porta ai seguenti vantaggi:

- diminuzione dei tempi di chiarifica statica
- migliore illimpidimento
- depositi più compatti
- separazione di sostanze che possono adsorbire terpeni in mosti da uve aromatiche
- minore uso di diossido di zolfo
- allontanamento di composti che conferiscono odori e gusti sgradevoli in mosti da uve bottrizzate

mentre l'uso di **SELECT-C nei vini bianchi** determina:

- più rapida ed immediata chiarifica dei vini appena ottenuti
- elevata stabilità proteica e tartarica
- prevenzione della casse ferrica e rameica
- abbattimento dei flavani
- migliore conservazione del colore
- permanenza nel tempo del profumo fruttato per inibizione dei processi ossidativi e riduzione dell'idrolisi degli esteri degli acidi grassi
- riduzione degli interventi stabilizzanti con conseguente riduzione dei costi

**COMPOSIZIONE:** PVPP, gelatina vegetale, montmorillonite e silice.

**APPLICAZIONE:** trattamento di chiarifica dei mosti e dei vini bianchi.

**DOSI:** nei *mosti* e nei *vini* da 20 a 80 g/Hl in funzione del grado di ossidazione del prodotto.

**MODALITÀ D'USO:** disperdere la dose prestabilita di SELECT-C in acqua, in rapporto 1:10/15 qualche ora prima dell'utilizzo. Immettere la sospensione nella massa tenuta in rimontaggio.

**CONFEZIONE:** pacchi 1Kg  
sacchi da 20 Kg

**CONSERVAZIONE:** mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

Stato fisico: polvere  
Colore: bianco  
Solubilità: disperdibile

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO