

FISIOCELL WHITE

STABILIZZANTE – CHIARIFICANTE PER MOSTI BIANCHI

FORMAZIONE STABILE DI AROMI COMPLESSI

RISPARMIO DI SO₂

Caratteristiche generali

FISIOCELL WHITE è stato sviluppato dal Centro Ricerche CRC studiando l'interazione delle cellulose ed emicellulose e il PVPP con il tannino di galla durante la vinificazione delle uve bianche di qualità superiore.

E' stato osservato che durante la fermentazione i composti gallici ed ellagici oltre a fornire una netta azione antiossidante, interagiscono con i composti volatili varietali e di fermentazione realizzando una più completa e rapida stabilizzazione dei caratteri sensoriali legati all'aroma.

Ciò si riflette anche sulla maggiore stabilità del colore e in un risparmio di SO₂.



Nei due GC-cromatogrammi la presenza di **FISIOCELL WHITE** durante la fermentazione ha prodotto un vino dai caratteri sensoriali aromatici più complessi per il maggiore tenore di composti volatili comuni e per la presenza di altre molecole volatili con particolare impatto aromatico

Applicazioni

- Caratteri enologici: stabilizzazione del colore, intensificazione dell'aroma e della complessità gustativa
- Prospettiva sensoriale: complesso floreale-fruttato
- Caratteristiche olfattive: **FISIOCELL WHITE** conferisce rapidamente e in maniera spiccata note complesse di freschezza e sapidità

Composizione

FISIOCELL WHITE è un complesso di tannini gallici ed ellagici selezionati in associazione a cellulose attivate, montmorilloniti e PVPP

Dose: mosti 100 – 150 gr/hl – vini 50 – 80 gr/hl

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO