

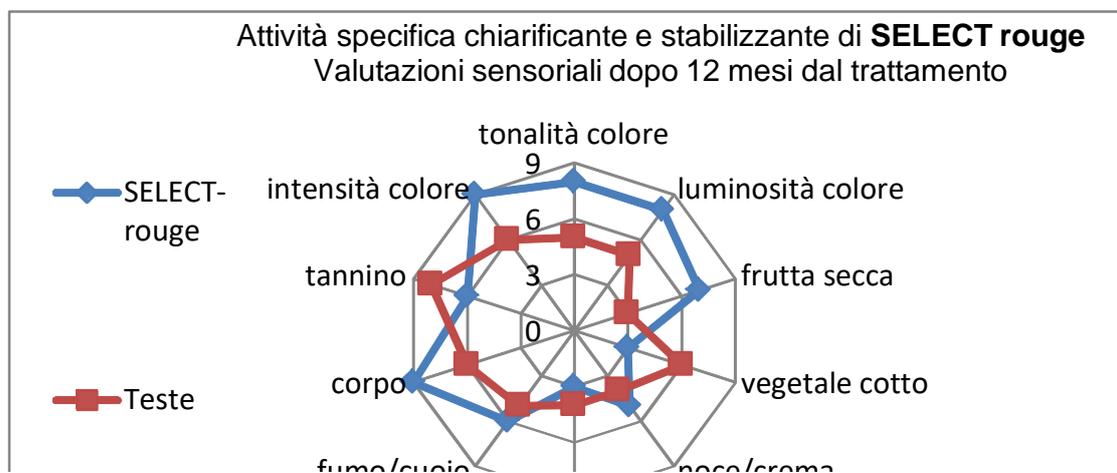
SELECT-Rouge

SUPERCHIARIFICANTE-STABILIZZANTE COMPLESSO A BASE DI PVPP PER VINI ROSSI

Il vino è soggetto 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 da odori sgradevoli, altri invece lasciano inalterati i caratteri organolettici e quindi la prevenzione o cura, in tal caso, è solo ed unicamente di carattere estetico. A ciò si aggiunge l'ossidazione dei composti polifenolici dell'uva (antociani e flavani) responsabile della perdita e della modificazione del colore del vino che degrada verso tonalità rosso mattone fino al rosso arancio.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:

Il **SELECT ROUGE** è un prodotto ad elevata selettività appositamente studiato per l'abbattimento delle sostanze facilmente ossidabili nei vini rossi. *L'elevatissima superficie attiva di SELECT-rouge consente l'ottenimento di vini stabili sia nei confronti dell'ossidazione che di altre alterazioni causate da metalli e proteine.*



Le proprietà chiarificanti di **SELECT ROUGE** sono completate da un calcolato dosaggio di montmorillonite superconcentrata che garantisce il vino dall'instabilità proteica, senza però depauperare l'apporto sensoriale positivo che le proteine stesse possono fornire. **Con SELECT-rouge si eliminano i toni estranei, le ossidazioni, gli odori pungenti, le intensità e le tonalità di colore che denotano invecchiamento del prodotto.**

L'uso di **SELECT-rouge nei mosti e nei vini rossi** porta ai seguenti vantaggi:

- Previene la degradazione ossidativa del colore nei vini rossi che può manifestarsi con note cromatiche tendenti al rosso mattone o arancio.
- Dona vivacità assicurando una maggiore brillantezza al vino che tende precocemente verso tonalità tono rosso mattone.
- Stabilizza l'intensità e la luminosità.
- Riduce i tempi di chiarifica.
- Migliora l'illimpidimento formando depositi più compatti.
- Abbatte i flavani in eccesso.
- Separa le sostanze che possono adsorbire pirazine e terpeni in vini con note aromatiche.
- Riduce l'uso di diossido di zolfo.
- Aumenta la stabilità proteica e tartarica
- Previene la casse ferrica e rameica
- Contribuisce a mantenere nel tempo il profumo fruttato-floreale grazie all'inibizione dei processi ossidativi e ad una riduzione dei processi idrolitici a carico degli esteri degli acidi grassi
- Riduce il numero degli interventi stabilizzanti con conseguente abbassamento dei costi.

COMPOSIZIONE: Polivinilpolipirrolidone (PVPP), montmorillonite purissima (bentonite purificate e micronizzate), idrogeli a basso peso molecolare (gelatina) , biossido di silicio (99%).

APPLICAZIONE: defecazione di mosti di uve ricche di polifenoli instabili e chiarifica dei vini rossi invecchiati precocemente a causa di un'ossidazione dei composti polifenolici.

DOSI: nei mosti da 30 a 80 g/Hl
nei vini 30-50 g/Hl in funzione del grado di ossidazione del vino

MODALITÀ D'USO: Disperdere la dose prestabilita di **SELECT ROUGE** 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 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