

METALESS

Rimuove i metalli, aumenta la longevità. Tecnologia miniTubes™.

CARATTERISTICHE

Metaless è un chiarificante per vini, specifico per la rimozione dei metalli pesanti e delle frazioni polifenoliche ossidate e potenzialmente ossidabili. Metaless è ottenuto con tecnologia miniTubes per evitare la formazione di polvere e migliorare la dispersione del prodotto.

APPLICAZIONI

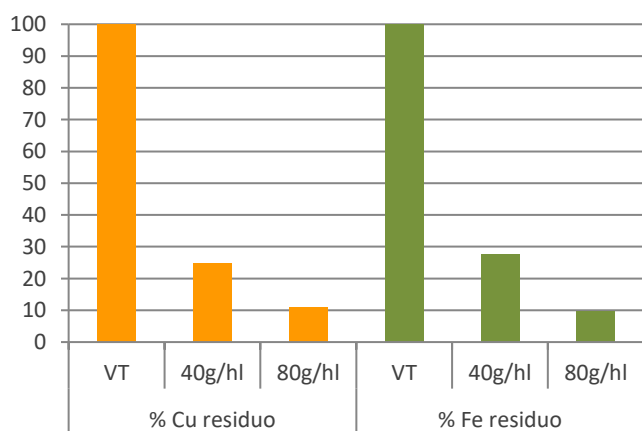
L'efficacia di Metaless è dovuta alla sinergia tra PVI/PVP e PVPP. Il PVI/PVP complessa selettivamente i metalli del vino, principalmente ferro, rame e alluminio; inoltre rafforza l'azione del PVPP nella rimozione dei composti fenolici, p.e. catechine e derivati cinnamici, responsabili dei fenomeni di imbrunimento dei vini bianchi e rosati. Metaless riduce anche il rischio di insorgenza di casse ferrica e rameosa.

Si impiega con successo in sostituzione del ferrocianuro di potassio per la rimozione del rame.

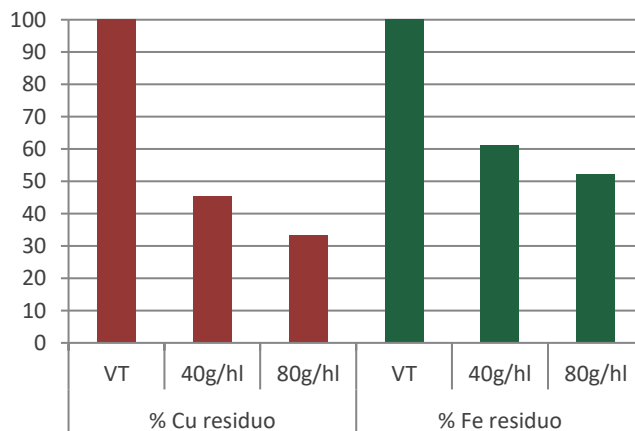
Freschezza e longevità

Aromi: la rimozione dei metalli protegge gli aromi, varietali e fermentativi, dai fenomeni ossidativi. In particolare allontanando il rame si evita la perdita degli aromi tiolici.

Colore: Metaless rimuove le frazioni ossidate e ossidabili dei polifenoli, questo si traduce in una maggiore longevità del colore, sia nei vini bianchi sia nei vini rossi, e nella prevenzione del pinking nei vini bianchi.



Rimozione di rame e ferro in vino bianco con 2 dosaggi di Metaless. (rame iniziale= 1,7 ppm; ferro iniziale= 0,5 ppm).



Rimozione di rame e ferro in vino rosso con 2 dosaggi di Metaless. (rame iniziale= 0,8 ppm; ferro iniziale= 3,2 ppm).

MODO DI IMPIEGO

Disperdere il prodotto in poca acqua e aggiungere al vino. Lasciare a contatto, preferibilmente sotto agitazione, per almeno 2 ore. Tempi di contatto maggiori migliorano l'efficacia del prodotto.

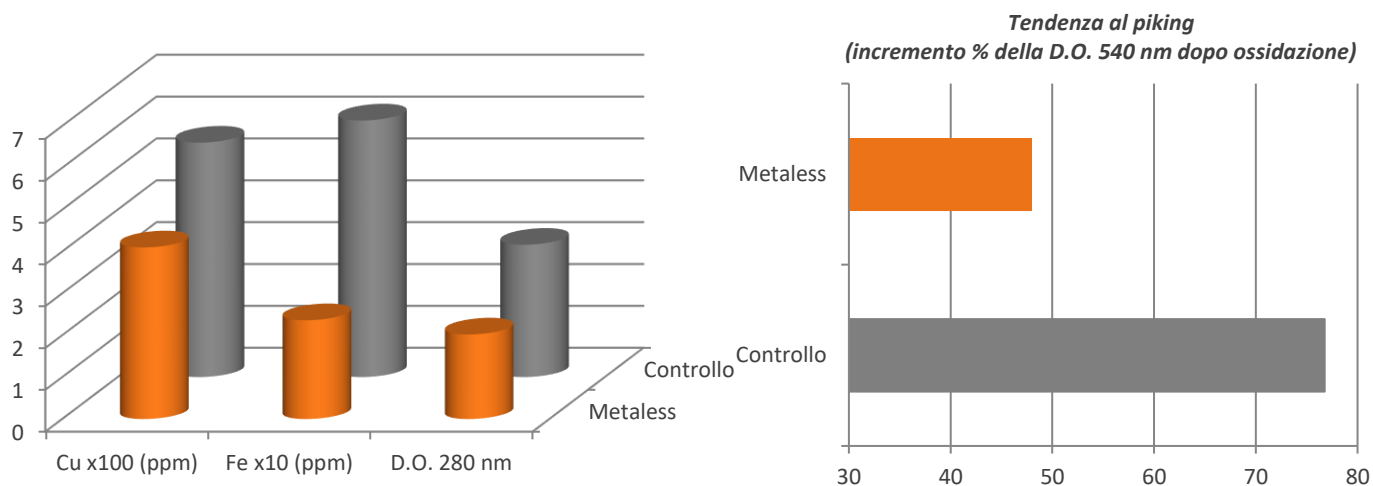
Il prodotto va eliminato mediante filtrazione entro 48 ore. Impiegare secondo quanto previsto dal CE 934/2019.

DOSI

Da 30 a 80 g/hl (dose massima).

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg.



Riduzione di rame, ferro e polifenoli totali (D.O. 280 nm) e conseguente riduzione del rischio pinking dopo trattamento con Metaless (30 g/hl). La tendenza a sviluppare il pinking è valutata dall'incremento della D.O. 540 nm in vino esposto a ossidazione con agente ossidante.