

PHYLIA MP VOLUME

Miglioramento delle caratteristiche organolettiche e della stabilità dei vini

CARATTERISTICHE

PHYLIA MP VOLUME è un preparato a base di polisaccaridi vegetali e parietali. La sua elevata concentrazione in polisaccaridi permette un notevole incremento della rotondità dei vini senza alterarne l'equilibrio.

PHYLIA MP VOLUME interagisce con la componente colloidale e fenolica dei vini creando delle molecole stabili nel tempo.

PROPRIETA ENOLOGICHE

PHYLIA MP VOLUME è utilizzato per correggere i vini magri, astringenti e poco armonici.

- Aumenta la sensazione di morbidezza in bocca, aumento del volume e della rotondità anche con dosi limitate.
- Diminuisce l'astringenza
- Migliora la stabilizzazione tartarica dei vini

APPLICAZIONI

PHYLIA MP VOLUME incrementa le sensazioni di morbidezza e di rotondità equilibrando le componenti acide e astringenti.

Assolutamente solubile PHYLIA MP VOLUME non interferisce sull'indice di filtrabilità. La purezza e la qualità dei componenti permette l'utilizzo di **PHYLIA MP VOLUME** su tutti i tipi di vini pronti per l'imbottigliamento e prima della filtrazione finale.

DOSAGGIO

Si consiglia l'uso di **PHYLIA MP VOLUME** su vini già chiarificati e stabilizzati, prima della filtrazione finale.

Dosi consigliate

- da 10 a 20 g/hl su vini bianchi
- da 20 a 50 g/hl su vini rossi.

MODALITA D'USO

Disperdere lentamente **PHYLIA MP VOLUME** in acqua o in vino in rapporto 1:10 evitando la formazione di grumi. Aggiungere alla massa agitando lentamente.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

1 kg

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente. Teme il gelo.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore.

Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com