

VINIPROTECT

Per prevenire l'ossidazione dei vini
senza utilizzare caseina

Perché utilizzare VINIPROTECT?

VINIPROTECT è una formula complessa a base di PVPP, bentonite, cellulosa e gomma arabica. In particolare è stata studiata per essere utilizzata su mosto o su vino.

VINIPROTECT è dedicato a:

- La protezione dei mosti più sensibili all'ossidazione (si oppone all'invecchiamento atipico dei vini bianchi),
- L'eliminazione del colore brunastro nei vini bianchi ossidati,
- Il miglioramento dei profili aromatici dei vini diminuendo le percezioni di amaro e di erbaceo.

VINIPROTECT si caratterizza per il fatto di non contenere caseina, proteina riconosciuta come allergene.

Come funziona?

La PVPP

- Assorbe una parte dei composti fenolici e permette così di **limitare la tendenza dei vini bianchi all'imbrunimento**. Si oppone all'invecchiamento atipico eliminando i tannini e gli acidi cinnamici ossidabili.)
- Totalmente insolubile in acqua si **elimina nel vino senza residui**.
- Non provoca modifiche organolettiche negative, al contrario, **attenua l'amaro e le note erbacee** di certi vini.

La Bentonite

VINIPROTECT contiene una miscela di due bentoniti:

- la prima contribuisce all'**assorbimento dell'ossidasi**, proteine responsabili dell'ossidazione di certi fenoli nei vini e della deviazione di colore dei vini. Completa così l'azione del PVPP.

Le quantità introdotte nella formula sono tali che il vino non rischia di essere impoverito.

- La seconda bentonite permette una **buona sedimentazione** e caduta delle particelle formatesi durante il trattamento.

La Cellulosa

- La cellulosa qui selezionata, associata al PVPP permette di assorbire un buon numero di composti aromatici non desiderati provenienti da vendemmie rovinata. **VINIPROTECT** è per questo complemento molto importante durante il lavaggio.

La Gomma Arabica

E' utile come collante e permette anche la stabilizzazione della materia colorante.

Chiedete consiglio al vostro Enologo