



# DÉLITE GREEN

Soluzione di gomma arabica biologica

## DÉLITE GREEN

Prodotto idoneo per la produzione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12.

**DéLite Green** è prodotta impiegando boccole di *Acacia senegal*/certificata biologica.

Grazie alla notevole capacità strutturante, **DéLite Green** permette di raggiungere un effetto organolettico apprezzabile nei vini che, in bocca, evidenzino carenze strutturali.

La lavorazione a cui è sottoposta la materia prima garantisce:

- concentrazione costante della soluzione;
- colore giallo tenue;
- stabilità chimico-fisica e microbiologica.

## APPLICAZIONI

**DéLite Green** attenua le sensazioni astringenti e acide dei vini. Nei vini rossi riduce la reattività dei tannini con le proteine della saliva. Nei vini bianchi conferisce pienezza e dolcezza.

**DéLite Green** ha anche attività diretta sugli aromi, infatti riduce le note vegetali, dando maggiore risalto agli aromi freschi e fruttati. In conclusione, è possibile ottenere un miglioramento generale del vino, conferendo maggiore morbidezza ed equilibrio al gusto ed esaltando la freschezza dei profumi. Impiegata in spumanti e frizzanti riduce eventuali asperità gustative e migliora l'aspetto del perlage.

**DéLite Green** è un buon colloide protettore verso le sostanze proteiche, la materia colorante e altri colloidali instabili. Aggiunta ai vini previene la formazione delle diverse *casses* ferrica, fosfato ferrica, rameosa e potenzia significativamente l'azione dell'acido metatartarico.

## MODALITÀ D'IMPIEGO

**DéLite Green** si aggiunge al vino finito. Poiché può aumentare il potere colmatante del vino, si consiglia di dosare dopo l'ultima filtrazione stretta o il passaggio su membrana. In alternativa il dosaggio può essere effettuato su vino pronto all'imbottigliamento, verificando preventivamente in laboratorio l'aumento dell'indice di filtrabilità.

## DOSI

30-80 ml/hl: per la prevenzione della *casse* ferrica o rameosa.

20-50 ml/hl: per prevenire la *casse* proteica e le precipitazioni di materiali coloranti.

Per migliorare la morbidezza e, in generale, il profilo organolettico dei vini si impiegano fino a 200 ml/hl. Per stabilire la corretta dose da utilizzare, effettuare preventivamente test organolettici su piccolo volume.

## CONFEZIONI

Taniche da 5 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

