

Un composto a base di uno speciale e reticolato diossido di silicio con integrazione dei fattori montmorillonitici da estratti minerali di bentonitex

### **Descrizione del prodotto**

Degustin® è un prodotto speciale pregiato, granulare, di facile sospensione a base minerale. Per un selettivo assorbimento ed un efficace armonizzazione del gusto. Degustin® agisce contemporaneamente da protezione preziosa contro ossidazioni. Degustin® è facilmente, non fa grumi e facilita la filtrazione. Degustin® è un composto a base di uno speciale e reticolato di diossido di silicio con integrazione dei fattori montmorillonitici da estratti minerali di bentonite. E' composto di basi minerali ammesse, è stato sviluppato con superficie e conformazione dei pori innovativi. Degustin® è un maturato sviluppo del prodotto. Agisce in modo delicato e sensibile al tempo stesso selettivo e innovativo. Degustin® adsorbe delle specifiche frazioni tanniche di disturbo dal gruppo dei flavonoidi, rilevabili a livello analitico e sensoriale. Degustin® permette l'eliminazione mirata di sostanze di disturbo dalle bevande con coadiuvanti minerali-adsorbenti, in seguito facilmente eliminabili.

Il suo utilizzo è permesso in base alla legislazione attualmente in vigore. La sua purezza e qualità sono state testate da laboratori specializzati.

### **Scopo del trattamento**

Degustin® viene impiegato per l'assorbimento delle sostanze tanniche, per l'eliminazione dei difetti aromatici e gustativi dovuti alle sostanze tanniche indesiderate, per evitare e diminuire un prematuro tono d'invecchiamento indesiderato. I vini dopo un trattamento con Degustin® sono meno soggetti ad ossidazione.

### **Prodotto ed effetto**

Degustin® agisce come mezzo adsorbente selezionato per la diminuzione di sostanze tanniche e le loro ramificazioni. Quindi si ottiene un miglioramento aromatico e gustativo nel vino e altre bevande. La predisposizione all'ossidazione delle bevande trattate diminuisce e migliora la conservabilità.

### **Dosaggio**

In presenza di piccole correzioni Degustin® viene impiegato in quantità di 5-10 gr ogni 100 lt. Per un trattamento preventivo del tono d'invecchiamento vengono impiegati nel mosto o nel vino nuovo 10 gr/hl. Per il trattamento di difetti persistenti dosaggio consigliato fino a 50 gr/hl.

### **Utilizzo**

Degustin® va mescolato in una quantità di 5 volte maggiore di acqua e si lascia gonfiare per 4-6 ore, meglio se tutta la notte. Direttamente prima dell'utilizzo va rimescolato, e durante l'aggiunta al vino va mescolato per bene. Degustin® va aggiunto preferibilmente al vino limpido. E' possibile dosare il prodotto progressivamente con un agitatore attivo. La filtrazione può avvenire già dopo poche ore, al più tardi dopo 2 giorni.

### **Stoccaggio**

Conservare in luogo asciutto e al riparo da odori estranei. Richiudere ermeticamente le confezioni aperte.