

POLISAC AROM

Mejorador sensorial y de la estabilidad para vinos listos para el embotellado

CARACTERÍSTICAS

POLISAC® AROM es un coadyuvante de afinado completamente soluble, a base de polisacáridos vegetales y parietales y tanino de uva.

POLISAC® AROM ha sido estudiado específicamente para proteger y mantener la frescura y el frutado de los vinos; manifiesta una estabilización duradera del color, tiene un fuerte poder antioxidante y expresa una sensación gustativa completa, aumentando el volumen y la suavidad de los vinos.

APLICACIONES

POLISAC® AROM permite enriquecer el vino en polisacáridos que corrigen situaciones de excesiva "magrez" y astringencia. La adición de polisacáridos favorece la formación de complejos coloidales estables con los taninos astringentes de la uva, mejorando así las propiedades de suavidad y redondez de los vinos y equilibrando además los componentes ácidos.

La presencia de taninos condensados mejora el volumen y el cuerpo de los vinos y aumenta el poder antioxidante y antirradicalar.

La completa solubilidad del producto hace innecesario cualquier tratamiento adicional de limpieza del vino.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Utilizar en el vino acabado en las siguientes dosis:

10 - 20 g/hl para vinos blancos;

20 - 30 g/hl para vinos tintos.

Una prueba preliminar de pequeña entidad puede servir para determinar la dosis más apta para las características deseadas.

POLISAC® AROM se emplea en vinos proteicamente estables.

Diluir gradualmente POLISAC® AROM en 10 veces su peso de agua o de vino, hasta que se disuelva completamente, evitando la formación de grumos. Agregar a la masa con oportuno remontaje a cubierto.

COMPOSICIÓN

Polisacáridos vegetales y de la levadura

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

En su empaque original puede conservarse más de 24 meses.

Este es un producto considerado no peligroso y por tanto no requiere fichas de seguridad.

