

POLISAC[®] EXTRARED

Enriquecedor sensorial y de la estabilidad para la vinificación en tinto

CARACTERÍSTICAS

POLISAC[®] EXTRARED es un coadyuvante especial de fermentación para la vinificación de vinos tintos de alta gama, específicamente estudiado para proteger el color y enriquecer el volumen, la suavidad y el gusto. POLISAC[®] EXTRARED es un coadyuvante con alto contenido en manoproteínas solubles formuladas con taninos condensados y elagitaninos para favorecer la condensación entre antocianos y taninos durante la maceración, donde compleja los taninos reactivos del vino.

APLICACIONES

POLISAC[®] EXTRARED durante la fermentación aporta las siguientes ventajas:

- √ *la riqueza en polisacáridos y manoproteínas libres da a los vinos suavidad y más volumen al gusto;*
- √ *las manoproteínas, presentes ya desde las primeras fases de la vinificación, permiten al vino permanecer más estable a las precipitaciones tartáricas y proteicas.*
- √ *Los taninos condensados presentes permiten mejorar la estructura polifenólica, favoreciendo la formación de enlaces covalentes estables con las sustancias colorantes;*
- √ *Los elagitaninos, caracterizados por un fuerte poder antioxidante y antiradical, protegen el color contra la oxidación y la degradación enzimática de las polifenoloxidasas desde los primeros momentos de la molienda y desde las primeras fases de extracción;*
- √ *la interacción con los aromas aumenta la persistencia aromática y las notas frutadas*
- √ *las cortezas de levadura seleccionadas adsorben y facilitan el alejamiento de los tioles de mal olor.*

POLISAC[®] EXTRARED es un estimulante natural de la fermentación alcohólica ya que es rico en factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos de cadenas largas insaturados: ácido oleico y palmitoleico) y ejerce una acción desintoxicante eficaz para con la levadura.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

30 g/hl de POLISAC[®] EXTRARED al inicio de la fermentación. Diluir POLISAC[®] EXTRARED en el mosto con una proporción de 1:10 y agregarlo al pisado durante el llenado del fermentador, homogeneizándolo con un remontaje.

COMPOSICIÓN: *Preparado a base de cortezas de levadura seleccionadas y tanino.*

PRESENTACIÓN: *Paquete de 1 kg*

En su empaque original puede conservarse más de 36 meses.

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