

POLISAC[®] EXTRA WHITE

Mejorador sensorial y de la estabilidad
para la vinificación en blanco

CARACTERÍSTICAS

POLISAC[®] EXTRA WHITE es un coadyuvante biológico a base de cortezas de levadura, que se utiliza en la fermentación de los vinos blancos, caracterizado por altas propiedades antioxidantes.

APLICACIONES

POLISAC[®] EXTRA WHITE es un coadyuvante de fermentación que se obtiene mediante el tratamiento térmico de inactivación de una levadura particularmente seleccionada, productora de altos niveles de glutatión.

Los efectos del uso de POLISAC[®] EXTRA WHITE en la fermentación de los vinos blancos son múltiples:

- √ *el alto poder antioxidante (una dosificación de 30 g/hl lleva un aporte aproximadamente 7 mg/l de glutatión): protege los aromas y la frescura de los vinos blancos, evitando el envejecimiento precoz y mantiene el color brillante (evitando el oscurecimiento).*
- √ *la riqueza en polisacáridos y manoproteínas libres aumenta la suavidad y el volumen del vino;*
- √ *las manoproteínas, presentes ya desde las primeras fases de la vinificación, favorecen la estabilidad proteica y tartárica;*
- √ *la interacción con los aromas aumenta la persistencia aromática;*
- √ *la acción de las cortezas facilita la adsorción y el alejamiento de los tioles de mal olor.*

POLISAC[®] EXTRA WHITE es también un estimulante natural de la fermentación alcohólica ya que aporta proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento, además de ejercer una eficaz acción desintoxicante para con la levadura.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

30 g/hl de POLISAC[®] EXTRA WHITE al inicio de la fermentación, durante el llenado de la cuba.

Diluir POLISAC[®] EXTRA WHITE en un volumen de mosto con una proporción de 1:10 y agregarlo homogéneamente a la masa durante el llenado del tanque.

Homogeneizar con un remontaje.

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

PRESENTACIÓN: *Paquete de 1 kg al vacío.*

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.