

POLISAC GOLD

Mejorador sensorial y de la estabilidad de los vinos en preparación para el embotellado

CARACTERÍSTICAS

POLISAC® GOLD *permite enriquecer el vino en polisacáridos parietales con un efecto casi inmediato, sin necesidad de aportar otros componentes citoplasmáticos.*

APLICACIONES

La adición de POLISAC® GOLD se recomienda para vinos blancos y espumosos, en los cuales se busca obtener una mayor plenitud gustativa y mejorar el equilibrio con los componentes ácidos.

La adición de polisacáridos parietales de levadura con POLISAC® GOLD puede favorecer la estabilidad tartárica y proteica del vino, reduciendo la necesidad de tratamientos de refrigeración y clarificación y permitiendo conservar así las características aromáticas y estructurales.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

20-30 g/hl en el vino acabado.

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

Diluir POLISAC® GOLD en 10 veces su peso de agua o de vino, agitar bien para obtener una buena suspensión y evitar la formación de grumos. Agregar a la masa con oportuno remontaje a cubierto.

La presencia de las paredes celulares insolubles hace necesaria una operación de limpieza (trasiego, centrifugación, filtración) antes de proceder con las operaciones de preparación para el embotellado.

COMPOSICIÓN

Preparado a base de cortezas de levadura seleccionadas.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg al vacío.

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.