

# POLISAC RONDEUR

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

## CARACTERÍSTICAS

*POLISAC® RONDEUR es un enriquecedor sensorial y de la estabilidad de los vinos blancos, a base de polisacáridos vegetales y parietales.*

*Ha sido estudiado específicamente para suavizar los vinos sin alterar el equilibrio de los mismos. Expresa una sensación gustativa completa, aumentando el volumen y la suavidad de los vinos.*

## APLICACIONES

*POLISAC® RONDEUR es un producto a base de polisacáridos vegetales y parietales. Permite enriquecer el vino en polisacáridos que corrigen situaciones de excesiva debilidad y astringencia. La adición de polisacáridos favorece la formación de complejos coloidales estables con las catequinas astringentes de la uva, mejorando así las propiedades de suavidad y redondez de los vinos y equilibrando además los componentes ácidos.*

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

## DOSIS Y MODALIDAD DE USO

*Se recomienda el uso en el vino acabado, clarificado y estabilizado y antes de la filtración final.*

*Dosis de 10 - 20 g/hl para vinos blancos.*

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

*POLISAC® RONDEUR se emplea en vinos proteicamente estables.*

*Diluir gradualmente POLISAC® RONDEUR 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

*Producto a base de polisacáridos vegetales y parietales.*

## 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.