

POLISAC STRUCTURE

Mejorador sensorial y de la estabilidad
para el afinado de los vinos

CARACTERÍSTICAS

POLISAC[®] STRUCTURE es un preparado de cortezas de levadura seleccionadas (paredes celulares activadas enzimáticamente).

La fuente biológica, asimilable al depósito de residuos de la fermentación ("lies"), se ha seleccionado atentamente gracias a su particular capacidad de dar volumen y redondez a los vinos débiles.

APLICACIONES

La "magrez" es una imperfección muy frecuente en los vinos tintos y blancos, debida a la carencia de compuestos responsables de las propiedades de suavidad y volumen. Estos caracteres gustativos derivan esencialmente de los polisacáridos de la pared de la levadura, liberados por las células. Ni siquiera al final de la fermentación se interrumpe la acción enriquecedora de la levadura buena en las propiedades del vino: una técnica de vinificación cada vez más común consiste en la maduración "sur lies", las lías de fermentación ricas en levadura pero que, a veces, pueden generar olores desagradables.

POLISAC[®] STRUCTURE mejora la estructura gustativa de los vinos "magros" y redondea la tanicidad de los vinos ricos en polifenoles, permitiendo efectuar un afinado análogo a la técnica de "sur lies" en cualquier tipo de vino.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

10-50 g/hl: al final de la fermentación, tras el primer trasiego y durante el afinado

Es conveniente efectuar una prueba preliminar en pequeños volúmenes para verificar si se obtienen los resultados deseados.

En vinos con carencia de polifenoles es oportuno corregir previamente la estructura polifenólica para obtener un equilibrio correcto entre estructura y suavidad.

Diluir gradualmente POLISAC[®] STRUCTURE en agua caliente (a aproximadamente 40-45°) evitando la formación de grumos. Esperar 60-90 minutos antes de homogeneizar la solución en el vino con el debido remontaje. Agitar la masa una o dos veces a la semana, con remontajes a cubierto, batonnage o con la ayuda de un agitador, durante 2-3 semanas, efectuando degustaciones periódicas.

COMPOSICIÓN

Preparado de cortezas de levadura.

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.