

POLISAC GRAN CRU

Preparado a base de cortezas de levadura

CARACTERÍSTICAS

Producido a partir de un sustrato constituido por un preparado a base de cortezas de levadura. POLISAC® GRAND CRU enriquece el vino en polisacáridos parietales, dando volumen y suavidad al vino y permitiendo compensar los excesos de astringencia o las carencias de volumen que puedan estar presentes.

Los resultados se ven en un plazo relativamente breve.

APLICACIONES

POLISAC® GRAND CRU es útil para vinos con taninos excesivamente secos o astringentes y caracterizados por un escaso volumen. Los polisacáridos transmitidos confieren al vino, tanto blanco como tinto, volumen y redondez que, al equilibrar la sensación ácida y la estructura tánica, dan al vino plenitud y equilibrio gustativos, aun con períodos breves de afinado.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Agregar POLISAC® GRAND CRU (para corregir vinos con exceso de astringencia o de escaso volumen) en dosis de 10-30 g/hl y homogeneizar con un remontaje.

Sobre todo en los vinos rosados o con una proporción antocianos/taninos particularmente alta (muchos antocianos libres), se recomienda realizar pruebas preliminares para verificar los resultados que pueden obtenerse y la dosis más adecuada para su vino.

Diluir POLISAC® GRAND CRU 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.

Se recomienda resuspender la masa si el contacto con el vino se prolonga durante más de siete días.

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.

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.