

POLISAC RAISIN

Coadyuvante de pre-embotellado para vinos blancos y tintos

CARACTERÍSTICAS

POLISAC RAISIN es un coadyuvante de pre-embotellado para vinos blancos y tintos a base de polisacáridos vegetales solubles y tanino de piel de uva blanca.

Ha sido estudiado específicamente para proteger y mantener la frescura y el frutado de los vinos; tiene un fuerte poder antioxidante y expresa una sensación gustativa completa, aumentando el volumen y la suavidad de los vinos.

APLICACIONES

POLISAC[®] RAISÍN es un producto a base de polisacáridos vegetales de *Vitis vinifera* (celulosa y hemicelulosa) y tanino de piel de uva blanca completamente solubles.

La adición de polisacáridos favorece la formación de complejos coloidales estables con los taninos astringentes de la uva, mejorando así las propiedades de suavidad y redondez de los vinos y equilibrando además los componentes ácidos.

La presencia de taninos condensados mejora el volumen y el cuerpo de los vinos y aumenta el poder antioxidante y antirradicalar.

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

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Usar en vinos estables desde el punto de vista proteico.

Utilizar después cartuchos (para evitar un colmado parcial en cartuchos de 0,45 µm).

Dosis de: 15 – 30 g/hl para vinos tintos;

5 - 10 g/hl para vinos blancos;

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

Diluir POLISAC[®] RAISÍN 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.

COMPOSICIÓN

Producto a base de polisacáridos vegetales.

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.