

POLISAC AROM

Miglioratore sensoriale e della stabilità
per vini pronti all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE

POLISAC® AROM è un coadiuvante di affinamento completamente solubile, a base di polisaccaridi vegetali e parietali e tannino d'uva.

POLISAC® AROM è stato specificamente studiato per proteggere e mantenere la freschezza ed il fruttato dei vini; manifesta una durevole stabilizzazione del colore, ha un forte potere antiossidante ed esprime una sensazione gustativa completa, aumentando il volume e la morbidezza dei vini.

APPLICAZIONI

POLISAC® AROM consente di arricchire il vino in polisaccaridi che correggono situazioni di eccessiva magrezza e astringenza. L'aggiunta di polisaccaridi favorisce la formazione di complessi colloidali stabili con i tannini astringenti dell'uva migliorando, così le caratteristiche di morbidezza e di rotondità dei vini ed equilibrando anche le componenti acide.

La presenza di tannini condensati migliora il volume e la corposità dei vini ed aumenta il potere antiossidante e antiradicalico.

La completa solubilità del prodotto evita di dover intervenire sul vino con ulteriori trattamenti di pulizia

DOSI E MODALITA' D'USO

Utilizzare su vino finito in dosi di

10 - 20 g/hl per vini bianchi;

20 - 30 g/hl per vini rossi.

Una prova preliminare in piccolo può essere utile ad individuare il dosaggio più adatto alle caratteristiche desiderate.

POLISAC® AROM va utilizzato su vino proteicamente stabile.

Disperdere gradualmente POLISAC® AROM in 10 volte il suo peso di acqua o di vino, fino a scioglierlo completamente evitando la formazione di grumi. Aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio al chiuso.

COMPOSIZIONE

Polisaccaridi vegetali e del lievito

CONFEZIONI

Pacco 1 kg

Nella sua confezione originale può essere conservato per oltre 24 mesi

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.