

POLISAC EQUILIBRIUM

Miglioratore sensoriale e della stabilità
per l'affinamento dei vini

CARATTERISTICHE

POLISAC® EQUILIBRIUM è un preparato a base di scorze di lievito selezionate e tannino ellagico.

La ricchezza in mannoproteine conferisce volume e rotondità ai vini, sensazioni equilibrate dalla struttura e dalla lunghezza al palato raggiunte grazie alla presenza del tannino.

APPLICAZIONI

Specifico per vini bianchi

- *apporta il volume e la morbidezza tipici della maturazione "sur lies" con ottimi risultati in tempi brevi (due, tre settimane) inoltre la presenza del tannino dà al vino una lunghezza al palato fondamentale per i bianchi moderni.*

Contribuisce notevolmente alla conservabilità del vino e al mantenimento della sua freschezza nel tempo, soprattutto dopo il confezionamento.

DOSI E MODALITA' D'USO

10-30 g/hl: dopo il 1° travaso e durante l'affinamento

Disperdere gradatamente POLISAC® EQUILIBRIUM in 10 volte il suo peso di acqua o di vino, agitare bene al fine di ottenere una buona sospensione, omogeneizzare la soluzione al vino con opportuno rimontaggio. Agitare la massa una o due volte alla settimana, per 15-20 giorni, effettuando delle degustazioni periodiche.

COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito, tannino ellagico.

CONFEZIONI

Pacco 1 kg sottovuoto

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.