

POLISAC[®] EXTRA WHITE

Miglioratore sensoriale e della stabilità
per la Vinificazione in Bianco

CARATTERISTICHE

POLISAC[®] EXTRA WHITE è un coadiuvante biologico a base di scorze di lievito, da utilizzare nella fermentazione dei vini bianchi e caratterizzato da elevate proprietà antiossidanti.

APPLICAZIONI

POLISAC[®] EXTRA WHITE è un coadiuvante di fermentazione, ottenuto mediante il trattamento termico di inattivazione di un particolare lievito selezionato alto-produttore di glutazione.

Gli effetti dell'impiego di POLISAC[®] EXTRA WHITE nella fermentazione dei vini bianchi sono molteplici:

- √ l'elevato potere antiossidante (apporto di circa 7 mg/l di glutazione con dosaggio di 30 g/hl): protegge gli aromi e la freschezza dei vini bianchi, prevenendone l'invecchiamento precoce e mantiene brillante il colore (evitandone l'imbrunimento).
- √ la ricchezza in polisaccaridi e mannoproteine libere aumenta la morbidezza ed il volume del vino;
- √ le mannoproteine, presenti già nelle prime fasi della vinificazione, consentono di favorire la stabilità proteica e tartarica;
- √ l'interazione con gli aromi aumenta la persistenza aromatica;
- √ l'azione delle scorze favorisce l'adsorbimento e l'allontanamento di tioli maleodoranti

POLISAC[®] EXTRA WHITE è inoltre un naturale stimolatore della fermentazione alcolica perché apporta proteine, peptidi, vitamine e fattori di crescita oltre a svolgere un efficace ruolo detossificante verso il lievito.

DOSI E MODALITA' D'USO

30 g/hl di POLISAC[®] EXTRA WHITE all'inizio della fermentazione, al momento del riempimento della vasca.

Sciogliere POLISAC[®] EXTRA WHITE in un volume di mosto in rapporto 1:10 ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa nel corso del riempimento della vasca. Omogeneizzare con un rimontaggio.

COMPOSIZIONE : Preparato a base di scorze di lievito selezionate.

CONFEZIONI : Pacco 1 kg sottovuoto.

Nella sua confezione originale può essere conservato per oltre 36 mesi.

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