

# POLISAC RONDEUR

Miglioratore sensoriale e della stabilità  
per vini pronti all'imbottigliamento

## CARATTERISTICHE

POLISAC® RONDEUR è un miglioratore sensoriale e della stabilità dei vini i vini bianchi a base di polisaccaridi vegetali e parietali.

È stato specificamente studiato per ammorbidire i vini senza alterarne l'equilibrio proprio. Esprime una sensazione gustativa completa, aumentando il volume e la morbidezza dei vini.

## APPLICAZIONI

POLISAC® RONDEUR è un prodotto a base di polisaccaridi vegetali e parietali. 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 le catechine astringenti dell'uva, migliorando così le caratteristiche di morbidezza e di rotondità dei vini ed equilibrando anche le componenti acide.

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

## DOSI E MODALITA' D'USO

Se ne consiglia l'utilizzo su vino finito, chiarificato e stabilizzato e prima della filtrazione finale.

Dosi di 10 - 20 g/hl per vini bianchi.

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

POLISAC® RONDEUR va utilizzato su vino proteicamente stabile

Disperdere gradualmente POLISAC® RONDEUR 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

Prodotto a base di polisaccaridi vegetali e parietali.

## 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.