

# POLISAC STRUCTURE

Miglioratore sensoriale e della stabilità  
per l'affinamento dei vini

## CARATTERISTICHE

POLISAC<sup>®</sup> STRUCTURE è un preparato di scorze di lievito selezionate (pareti cellulari attivate enzimaticamente).

La fonte biologica, assimilabile al deposito residuo della fermentazione ("lies"), è stata attentamente selezionata e scelta per la sua particolare capacità di conferire volume e rotondità ai vini magri.

## APPLICAZIONI

La magrezza è un'imperfezione molto frequente nei vini rossi e bianchi dovuta alla carenza di composti responsabili delle caratteristiche di morbidezza e volume. Questi caratteri gustativi derivano essenzialmente dai polisaccaridi della parete del lievito rilasciati dalle cellule. Anche a fine fermentazione i lieviti buoni non cessano la loro azione migliorativa sulle caratteristiche del vino: una tecnica di vinificazione sempre più diffusa consiste nella maturazione "sur lies", le fecce di fermentazione ricche di lieviti ma che, a volte, possono originare odori sgradevoli.

POLISAC<sup>®</sup> STRUCTURE migliora la struttura gustativa dei vini magri e smussa la tannicità dei vini ricchi in polifenoli consentendo di gestire un affinamento analogo alla tecnica del sur lies su qualsiasi tipo di vino.

## DOSI E MODALITA' D'USO

10-50 g/hl: già a fine fermentazione, dopo il 1° travaso e durante l'affinamento

È opportuno un test preventivo su piccoli volumi per verificare l'ottenimento dei risultati desiderati.

In vini carenti in polifenoli è opportuno correggere preventivamente la struttura polifenolica per ottenere un giusto equilibrio tra struttura e morbidezza.

Disperdere gradatamente POLISAC<sup>®</sup> STRUCTURE in acqua calda (40-45° circa) evitando la formazione di grumi. Attendere 60-90 minuti prima di omogeneizzare la soluzione al vino con opportuno rimontaggio. Agitare la massa una o due volte alla settimana, con rimontaggi al chiuso, batonnage o con l'aiuto di un agitatore, per 2-3 settimane effettuando delle degustazioni periodiche.

## COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito.

## 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.