

POLISAC RAISIN

Coadiuvante di pre-imbottigliamento per vini bianchi e rossi

CARATTERISTICHE

POLISAC RAISIN è un coadiuvante di pre-imbottigliamento per vini bianchi e rossi a base di polisaccaridi vegetali solubili e tannino di buccia di uva bianca. E' stato specificamente studiato per proteggere e mantenere la freschezza ed il fruttato dei vini; ha un forte potere antiossidante ed esprime una sensazione gustativa completa, aumentando il volume e la morbidezza dei vini.

APPLICAZIONI

POLISAC[®] RAISIN è un prodotto a base di polisaccaridi vegetali di *Vitis vinifera* (emicellulose e cellulose) e tannino di buccia di uva bianca completamente solubili. 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

Impiegare su vino stabile dal punto di vista proteico.

Utilizzare a valle delle cartucce (per evitare una parziale colmatatura che può verificarsi con l'uso di cartucce 0.45 µm).

Dosi di: 15 - 30 g/hl per vini rossi;

5 - 10 g/hl per vini bianchi;

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

POLISAC[®] RAISIN si stempera in 10 volte il suo peso di acqua o di vino, agitare bene al fine di ottenere una buona sospensione e di evitare la formazione di grumi. Aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio al chiuso.

COMPOSIZIONE

Prodotto a base di polisaccaridi vegetali.

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.