

# POLISAC ELEGANCE

Estabilizante coloidal para vinos antes de  
el embotellado



## CARACTERÍSTICAS

**POLISAC® ELEGANCE** es un estabilizante coloidal, para vinos blancos y tintos, compuesto de polisacáridos vegetales y parietales derivados de levadura y asociado a taninos finos de roble.

Es capaz de suavizar los vinos sin alterar el equilibrio y, además, es capaz de conferir al producto tratado notas aromáticas y de redondez típicas de la crianza en nueva madera.

## APLICACIONES

**POLISAC® ELEGANCE** es un producto compuesto de polisacáridos vegetales, manoproteínas de levadura asociados a taninos elágicos de alta calidad.

Permite de estabilizar el color y enriquece los vinos de polisacáridos que corrigen las situaciones de excesivas delgadez y astringencia y, en el mismo tiempo, mejora la estructura tánica y aromática, donando una adecuada redondez.

***Su completa solubilidad evita de intervenir en vino con otros tratamientos de limpieza***

## DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Se recomienda el uso en vino terminado, clarificado y estabilizado, antes de la filtración final.

Dosis de 10-20 g/hL para vinos blancos; 15-30 g/hL para vinos tintos.

Pruebas preliminares en laboratorio pueden ser útiles para identificar las dosis óptimas para las características deseadas.

**POLISAC® ELEGANCE** se utiliza en vino con estabilidad proteica.

Dispersar gradualmente **POLISAC® ELEGANCE** en 10 veces su peso en agua o vino, hasta que no sea disuelto completamente, evitando la formación de grumos. Añadir a la masa con buen remontado sin aire.

## COMPOSICIÓN

Preparado de polisacáridos vegetales, manoproteínas de *Saccharomyces cerevisiae* y taninos elagicos finos.

## PRESENTACIÓN

Paquete 1 Kg

En su confección original puede ser mantenido por más de 24 meses

**Este es un producto considerado no peligroso y por lo tanto no necesita de ficha de seguridad**

