

# POLISAC<sup>®</sup> EXTRARED

Coadyuvante sensorial y de estabilidad  
para la vinificación en tinto

## CARACTERÍSTICAS

**POLISAC<sup>®</sup> EXTRARED** es un coadyuvante especial de fermentación para la vinificación de vinos tintos de alta gama, específicamente estudiado para proteger el color y mejorar el volumen, la suavidad y el gusto. **POLISAC<sup>®</sup> EXTRARED** es un coadyuvante con alto contenido en manoproteínas solubles formuladas con taninos condensados y elagitaninos para favorecer la condensación entre antocianos y taninos durante la maceración, donde compleja los taninos reactivos del vino.

## APLICACIONES

**POLISAC<sup>®</sup> EXTRARED** durante la fermentación aporta las siguientes ventajas:

- ✓ la riqueza en polisacáridos y manoproteínas libres dona a los vinos suavidad y más volumen al gusto;
- ✓ las manoproteínas, presentes ya desde las primeras fases de la vinificación, permiten al vino permanecer más estable a las precipitaciones tartáricas y proteicas.
- ✓ Los taninos condensados presentes permiten mejorar la estructura polifenólica, favoreciendo la formación de enlaces covalentes estables con las sustancias colorantes;
- ✓ Los elagitaninos, caracterizados por un fuerte poder antioxidante y antiradical, protegen el color contra la oxidación y la degradación enzimática de las polifenoloxidasas desde los primeros momentos de la molienda y desde las primeras fases de extracción;
- ✓ la interacción con las aromas aumenta la persistencia aromática y las notas afrutadas
- ✓ las cortezas de levadura seleccionadas adsorben y facilitan el alejamiento de los tioles de mal olor.

**POLISAC<sup>®</sup> EXTRARED** es un estimulante natural de la fermentación alcohólica ya que es rico en factores de sobrevivencia (esteroles y ácidos grasos de cadenas largas insaturados: ácido oleico y palmitoleico) y desarrolla una acción desintoxicante, eficaz para con la levadura.

## DOSIS Y MODALIDAD DE USO

30 g/hl de **POLISAC<sup>®</sup> EXTRARED** al inicio de la fermentación. Diluir **POLISAC<sup>®</sup> EXTRARED** en el mosto con una proporción de 1:10 y añadirlo al pisado durante el llenado del fermentador, homogeneizándolo con un remontaje.

**COMPOSICIÓN:** Preparado a base de cortezas de levadura seleccionadas y tanino.

**PRESENTACIÓN:** Paquete de 1 kg  
En su empaque original puede conservarse más de 36 meses.

**Este es un producto considerado no peligroso y por tanto no requiere fichas de seguridad.**