

POLISAC RONDEUR

Coadyuvante sensorial y de estabilidad para vinos listos para el embotellado

CARACTERÍSTICAS

POLISAC® RONDEUR es un enriquecedor sensorial y de la estabilidad de los vinos blancos, a base de polisacáridos vegetales y parietales.

Ha sido estudiado específicamente para suavizar los vinos sin alterar el equilibrio de los mismos. Expresa una sensación gustativa completa, aumentando el volumen y la suavidad de los vinos.

APLICACIONES

POLISAC® RONDEUR es un producto a base de polisacáridos vegetales y parietales. Permite enriquecer el vino en polisacáridos que corrigen situaciones de excesiva astringencia o de vinos sin volumen. La adición de polisacáridos favorece la formación de complejos coloidales estables con las catequinas astringentes de la uva, mejorando así las propiedades de suavidad y redondez de los vinos y equilibrando además los componentes ácidos.

La completa solubilidad del producto hace innecesario cualquier tratamiento adicional de limpieza del vino.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

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

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

Una prueba preliminar de pequeña entidad puede servir para determinar la dosis más apta para las características deseadas.

POLISAC® RONDEUR se emplea en vinos proteicamente estables.

Diluir gradualmente **POLISAC® RONDEUR** en 10 veces su peso de agua o de vino, hasta que se disuelva completamente, evitando la formación de grumos. Agregar a la masa con oportuno remontaje a cubierto.

COMPOSICIÓN

Preparado de polisacáridos vegetales y mannoпротеinas.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

En su empaque original puede conservarse más de 24 meses.

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