

# POLISAC STAB

Coadyuvante de Crianza –  
Estabilizante para vinos blancos, rosados y tintos

## CARACTERÍSTICAS

**POLISAC® STAB** es un producto completamente soluble, específicamente desarrollado para estabilizar y, en el mismo tiempo, suavizar los vinos.

Su propiedades favorecen la formación de complejos coloidales estables, mejorando la estabilidad tartárica y donando suavidad y redondez a los vinos.

## APLICACIONES

**POLISAC® STAB** es un producto de polisacáridos vegetales y manoproteínas derivadas de *Saccharomyces cerevisiae*; su uso permite corregir vinos con demasiada astringencia o sin volumen.

Su uso favorece el aumento de la estabilidad tartárica de los vinos, a través de la formación de complejos coloidales estables y mejora, en el mismo tiempo, la suavidad y la redondez, equilibrando también la acidez.

**Por su propiedades, se recomienda el uso en las últimas etapas de la crianza.**

## DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Para los vinos blancos, rosados y tintos:

- para aporte al gusto: dosis mínima recomendada 5 g/hL
- para mejorar la estabilidad tartárica: dosis de 15 hasta de 30 g/hL.

Disolver en vino (en relación 1:10), mezclar bien para obtener una buena homogeneización. Añadir a la masa con buen remontaje sin aire.

## COMPOSICIÓN

Preparado de polisacáridos vegetales y manoproteínas de *Saccharomyces cerevisiae*.

## PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

**Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad**