

POLISAC STRUCTURE

**Coadyuvante sensorial y de estabilidad
Para la crianza de los vinos**

CARACTERÍSTICAS

POLISAC® STRUCTURE es un preparado de cascara de levadura seleccionadas (paredes de las células activadas enzimáticamente).

La fuente biológica, asimilable al depósito residual de fermentación (lías), ha sido atentamente seleccionada y elegida por su particular capacidad de conferir volumen y suavidad a vinos pobres.

APLICACIONES

La ausencia de volumen es una imperfección muy común en los vinos tintos y blancos, debida a la carencia de compuestos responsables de las características de suavidad y volumen. Estos caracteres gustativos derivan esencialmente de los polisacáridos de la membrana de la levadura. También en el final de la fermentación, las levaduras buenas no terminan su acción de mejoría de las características del vino; una técnica de vinificación siempre más usada es la maduración "*sur lies*": en las lías de fermentación, ricas de levaduras pero que, a veces, pueden originar olores desagradables.

POLISAC® STRUCTURE mejora la estructura de los vinos pobres y alisa los taninos en los vinos ricos en polifenoles, consentiendo de gestionar una crianza similar a la técnica de *Sur Lies* en todos los tipos de vinos.

MODALIDAD DE EMPLEO

10-50 g/hL: en final de fermentación, después el 1º trasiego y durante la maduración. Será importante un ensayo en laboratorio para verificar el resultado que se requiere. En vinos carentes en polifenoles, es importante corregir preventivamente la estructura para obtener un corecto equilibrio entre estructura y suavidad.

Disperder **POLISAC® STRUCTURE** en agua caliente (40-45° C), evitando la formación de grumos. Esperar 60-90 minutos ante de la homogenización en la masa con remontado. Mezclar la masa dos veces por semana, remontandos sin aire, *batonage* o con un agitador, por 2-3 semanas, siempre dando periódicas catas al vino.

COMPOSICIÓN

Preparado de cascara de levadura.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 Kg

En su confección original puede ser conservado por más de 24 meses.

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



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - certificato N. IT060451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - info@ever.it - www.ever.it