

POLISAC WHITE

Coadyuvante biológico para la fermentación de los vinos blancos

CARACTERÍSTICAS

POLISAC WHITE es un coadyuvante biológico de fermentación para vinos blancos, obtenido a través del tratamiento térmico de inactivación de una cepa de levadura alta-productora de glutatión.

APLICACIONES

POLISAC® WHITE, usado en la fermentación de los vinos blancos y con su elevado poder anti-oxidante, protege los aromas y la vivacidad de los vinos blancos, previniendo el envejecimiento precoz.

El suministro de glutatión mantiene el color brillante, evitando de virar más pardo (en el medio y largo período), y su interacción con los aromas aumenta la persistencia aromática del vino.

Además, la riqueza en polisacáridos de levadura aumenta la suavidad y el volumen del vino; **POLISAC® WHITE** es un natural estimulante de la fermentación alcohólica, capaz de llevar proteínas, peptidos, vitaminas y factores de crecimiento.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Añadir en el inicio de la fermentación, durante el relleno del tanque.

Dispensar 20 g/hL de **POLISAC® WHITE**, en un volumen de mosto igual a 10 veces su peso, mezclar y unir al prensado durante el relleno del tanque.

Homogenizar con rimontaje.

COMPOSICIÓN

Producto obtenido de una específica cepa de levadura enológica con marcadas propiedades anti-oxidantes y organolépticas.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

Conservar en lugares frescos y secos. Se recomienda de usar rápidamente después abierto el paquete.

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