

# POLISAC RED

**Coadyuvante biológico a base de corteza de levadura**

## CARACTERÍSTICAS

Tanto en el curso de la fermentación alcohólica, como después su muerte, las levaduras, en el proceso de autólisis, son capaces de liberar polisacáridos, sobretodo manoproteínas. Estos compuestos complejos tienen una gran influencia positiva sobre la calidad del vino; en los vinos tintos pueden mejorar la estabilidad del color y las características de volumen. Los polifenoles extractos de la uva, en la vinificación de tinto, suelen a formar, entre ellos, complejos coloidales: cuando las condiciones ambientales –como la temperatura- cambian, o cuando los complejos aumentan de tamaños hasta de un umbral, estas moléculas pueden precipitar, causando el fenómeno de la caída de color. Cuando hay, los polisacáridos se ponen alrededor a los complejos de polifenoles y los protegen de las precipitaciones.

## APLICACIONES

La adición de **POLISAC RED**, en las fases iniciales de la vinificación, enriquece precozmente el vino de una cantidad elevada de polisacáridos, muy activos en la protección de la estabilidad de los polifenoles contra las precipitaciones.

La particular disposición, que los polisacáridos adicionados con **POLISAC RED** tendrán con los taninos, asegura que la característica de astringencia de los taninos sea suavizada y que la estructura tánica resulte más suave y permite de obtener vinos con taninos menos astringentes y más redondos.

El resultado es un vino más suave, con más volumen, baja astringencia y con color más estable ya en el final de la fermentación alcohólica.

## DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Agregado en el inicio de la fermentación, durante el relleno del tanque, **POLISAC RED** consiente un enriquecimiento precoz en polisacáridos, protegiendo las sustancias polifenólicas, nel mismo tiempo lo que se extraen.

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

Homogenizar con remontaje.

En el vino completo, en el final de fermentación: agregar **POLISAC RED** para corregir los vinos con exceso de astringencia o con escaso volumen, en dosis de 10-20 g/hL en el final de la fermentación o su vino hecho.

Homogenizar con remontaje.

## COMPOSICIÓN

Coadyuvante biológico a base de corteza de levadura

## 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**