

POLISAC

Nobilitare il profilo colloidale e incrementare naturalmente la protezione dalle ossidazioni

POLISAC sono dei derivati di lievito che rendono immediatamente disponibili le mannoproteine e i polipetidi antiossidanti (glutazione) che altrimenti si liberano, solo in quantità limitata, al termine della conservazione dei vini sulle fecce fini.

Con POLISAC si potenziano e proteggono le caratteristiche delle uve e i risultati delle fermentazioni.

Fermentazione



Fermentazione



Fermentazione



Affinamento



Affinamento



POLISAC WHITE

Derivati di lievito con una notevole azione antiossidante, ottenuti da un ceppo di *Saccharomyces Cerevisiae* che sintetizza naturalmente elevate concentrazioni di glutazione e peptidi. Ideale per i vini bianchi in cui si desiderano mettere in risalto i profumi tiolici (es. Sauvignon) e varietali. Manifesta i suoi effetti positivi in ogni fase dell'affinamento, specialmente se utilizzato ad inizio fermentazione, prima dei travasi, nelle sospensioni sur-lies.

POLISAC EXTRAWHITE

Derivato di lievito che unisce all'ottima capacità antiossidante, dovuta ai polipetidi (glutazione), un rapido rilascio di mannoproteine native.

Trova la sua migliore applicazione nei vini bianchi in cui si vuole esaltare la corposità e il volume gustativo. Favorisce l'armonizzazione delle acidità sostenute e, utilizzato in dosi adeguate, previene la perdita dei profumi tiolici che, anche quando non sono caratteristici come nel Sauvignon, integrano e donano complessità aromatica ai vini bianchi varietali. Ideale nelle fasi finali della fermentazione e nella presa di spuma per aumentare cremosità e finezza.

POLISAC RED

Derivato di lievito ottenuto da un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* alto produttore di mannoproteine.

Ha un medio contenuto in polipetidi antiossidanti (glutazione) che lo rendono particolarmente adatto per i vini rossi di pronta beva e i rosati in cui si voglia rafforzare la protezione antiossidante senza incrementare la struttura tannica e le esigenze di affinamento. Offre i migliori risultati quando viene impiegato precocemente, ad inizio fermentazione, alla svinatura o al primo travaso. Attenua l'astringenza e le note verdi, preservando le tonalità rosso-violacee del colore.

POLISAC STRUCTURE

E' un derivato di lievito ottenuto tramite trattamento enzimatico completo di un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* alto produttore di mannoproteine.

Rilascia rapidamente mannoproteine, steroli, aminoacidi e polipetidi antiossidanti. Per la sua ricchezza può essere considerato uno strumento completo: efficace nella nutrizione dei lieviti, positivo nella protezione degli antociani dagli eccessi ossidativi (tipici della svinatura), adatto per conferire corposità e armonia a vini spigolosi. Adatto a vini eleganti e di media struttura si abbina positivamente alle ossigenazioni in dosi elevate (maggiori di 0,5 ppm/giorno)

POLISAC SOFT

È un derivato di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine con B-glucanasi.

Il suo impiego nelle sospensioni delle fecce nobili di fermentazione (batonnage) accelera, per via enzimatica, anche la lisi della biomassa esistente favorendo la cessione dei nobili composti naturali "intrappolati" dalle fecce lievitiforimi: mannoproteine, aromi varietali e fermentativi. Inoltre la sua immediata disponibilità in polipetidi antiossidanti (glutazione) previene l'eccessiva apertura aromatica causata dalla numerosità delle operazioni sur lies. Polisac Soft trova un impiego molto efficace anche nei vini limpidi o centrifugati per sostituire le fecce contaminate o difettose che è indispensabile allontanare.

	P White	P X White	P Red	P Struct	P Soft
Protezione aromi	★	★	○	●	●
Protezione colore	○	●	★	●	●
Aumento volume/corpo	●	★	●	★	●
Attenuazione astringenza	○	●	●	★	●