

# POLISAC SOFT

Per il miglioramento organolettico  
e la stabilità dei vini

## CARATTERISTICHE

POLISAC SOFT è un nuovo prodotto biotecnologico in linea con le moderne tecniche che prevedono di stabilizzare i vini valorizzandone i componenti naturali, in particolar modo polisaccaridi e mannoproteine. In questi ultimi anni tali numerose ricerche hanno messo in luce gli effetti positivi che tali sostanze hanno nei confronti del gusto e della stabilità del vino. E' noto che parte di questi componenti naturali sono rilasciati già in fermentazione ma soprattutto successivamente ad essa nel contatto con le "fecce nobili".

Quando la permanenza del vino sulle fecce non è possibile l'enologo trova in POLISAC SOFT la soluzione ideale per migliorare il quadro organolettico complessivo e la stabilità del vino.

## APPLICAZIONI

POLISAC SOFT agisce positivamente sulla componente gustativa e sulla stabilità del vino, grazie al considerevole apporto di polisaccaridi e mannoproteine provenienti da preparati a base di scorze di lievito appositamente selezionate ed estratti enzimaticamente con  $\beta$ -glucanasi.

L'uso di POLISAC SOFT previene il rischio di comparsa di odori solforati, come a volte avviene con le fecce naturali, e ne consente il loro adsorbimento qualora presenti.

POLISAC SOFT agisce anche nei confronti della biomassa già presente accelerandone per via enzimatica la lisi cellulare favorendo la solubilizzazione oltre che dei composti sopra citati, di altri che migliorano il quadro aromatico e gustativo del vino e agiscono positivamente anche nei confronti della FML.

## DOSI E MODALITA' D'USO

20-50 g/hl a seconda del tipo di vino, tempo di contatto e temperatura.

Per accelerare la reazione enzimatica, è consigliabile disperdere POLISAC SOFT in acqua tiepida(max.50°C) in un recipiente ben igienizzato. Dopo qualche ora rimescolare la soluzione e diluirla nella massa di vino da trattare. E' bene procedere a delle agitazioni periodiche del prodotto durante il periodo di trattamento che varia da poche settimane a qualche mese, quindi attendere la decantazione e travasare.

## COMPOSIZIONE

Preparati a base di scorze di lievito appositamente selezionati - Enzima con attività  $\beta$ -Glucanasica

## CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg in scatole da 15 kg

Sacchetti da 10 kg

Nella sua confezione originale e in ambiente fresco ed asciutto può essere conservato per 36 mesi.