

POLISAC[®] EXTRARED

Miglioratore sensoriale e della stabilità
per la Vinificazione in Rosso

CARATTERISTICHE

POLISAC[®] EXTRARED è *uno speciale coadiuvante di fermentazione per la vinificazione di vini rossi di alta gamma, appositamente studiato per proteggerne il colore e arricchirli di volume, morbidezza e gusto. POLISAC[®] EXTRARED è un coadiuvante ad alto contenuto in mannoproteine solubili in formulazione con tannini condensati ed ellagici per favorire la condensazione antociani/tannini nel corso della macerazione dove complessa i tannini reattivi del vino.*

APPLICAZIONI

POLISAC[®] EXTRARED in fermentazione apporta i seguenti vantaggi:

- √ *la ricchezza in polisaccaridi e mannoproteine libere conferiscono ai vini morbidezza e più volume al gusto;*
- √ *le mannoproteine, presenti già nelle prime fasi della vinificazione, consentono al vino di rimanere più stabili alle precipitazioni tartariche e proteiche.*
- √ *I tannini condensati presenti consentono di migliorare la struttura polifenolica, favorendo la formazione di legami covalenti stabili con le sostanze coloranti;*
- √ *I tannini ellagici caratterizzati da un forte potere antiossidante e anti-radicalico proteggono il colore dalle ossidazioni e dalla degradazione enzimatica delle polifenolossidasi fin dai primi momenti della pigiatura e dalle prime fasi di estrazione;*
- √ *l'interazione con gli aromi aumenta la persistenza aromatica e le note fruttate*
- √ *le scorze di lievito selezionate adsorbono e agevolano l'allontanamento dei tioli maleodoranti*

POLISAC[®] EXTRARED è *un naturale stimolatore della fermentazione alcolica perchè è ricco di fattori di sopravvivenza (steroli ed acidi grassi a catene lunghe insaturi: acido oleico e palmitoleico) e svolge un efficace effetto detossificante verso il lievito.*

DOSI E MODALITA' D'USO

30 g/hl di POLISAC[®] EXTRARED all'inizio della fermentazione. Sciogliere POLISAC[®] EXTRARED nel mosto in rapporto di 1:10 ed aggiungerlo al pigiato durante il riempimento del fermentino omogeneizzandolo con un rimontaggio.

COMPOSIZIONE: *Preparato a base di scorze di lievito selezionate e tannino.*

CONFEZIONI: *Pacco 1 kg*

Nella sua confezione originale può essere conservato per oltre 36 mesi.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.