

POLISAC WHITE

Coadiuvante biologico per la fermentazione dei vini bianchi

CARATTERISTICHE

POLISAC WHITE è un coadiuvante biologico di fermentazione specifico per vini bianchi, ottenuto mediante il trattamento termico di inattivazione di un ceppo di lievito alto-produttore di glutatione.

APPLICAZIONI

POLISAC[®] WHITE impiegato nella fermentazione dei vini bianchi, con il suo elevato potere antiossidante, protegge gli aromi e la freschezza dei vini bianchi, prevenendone l'invecchiamento precoce. L'apporto di glutatione mantiene brillante il colore, evitandone l'imbrunimento (nel medio e lungo periodo); mentre la sua interazione con gli aromi aumenta la persistenza aromatica del vino. Inoltre la ricchezza in polisaccaridi del lievito aumenta la morbidezza ed il volume del vino; POLISAC[®] WHITE è inoltre un naturale stimolatore della fermentazione alcolica, in grado di apportare proteine, peptidi, vitamine e fattori di crescita.

DOSI E MODALITA' D'USO

Aggiungere all'inizio della fermentazione, al momento del riempimento della vasca.
Disperdere 20 g/hl di POLISAC WHITE in un volume di mosto pari a 10 volte il suo peso, mescolare e unire al pigiato nel corso del riempimento della vasca.
Omogeneizzare con un rimontaggio.

COMPOSIZIONE

Prodotto ottenuto da uno specifico ceppo di lievito enologico con spiccate proprietà antiossidanti e organolettiche.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1kg
Conservato in luogo fresco ed asciutto. Si raccomanda di utilizzare rapidamente dopo l'apertura della confezione.

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