

# POLISAC RED

**Coadiuvante biologico a base di scorze di lievito**

## CARATTERISTICHE

Sia nel corso della fermentazione alcolica, sia dopo la loro morte, nel processo di autolisi, i lieviti sono in grado di rilasciare polisaccaridi, soprattutto mannoproteine.

Questi composti complessi, hanno una notevole influenza positiva sulla qualità del vino: nei vini rossi possono migliorare la stabilità del colore e le caratteristiche di volume.

I polifenoli estratti dall'uva nella vinificazione in rosso tendono a formare tra loro complessi di natura colloidale: quando le condizioni ambientali come la temperatura cambiano, o quando i complessi assumono dimensioni superiori ad una soglia limite queste molecole possono andare incontro a precipitazioni, causa del fenomeno delle cadute di colore.

Quando sono presenti, i polisaccaridi si dispongono intorno ai complessi di polifenoli e in tal modo li proteggono dalle precipitazioni.

## APPLICAZIONI

L'aggiunta di POLISAC RED nelle fasi iniziali della vinificazione arricchisce precocemente il vino di un'elevata quantità di polisaccaridi, particolarmente attivi nella protezione della stabilità dei polifenoli dalle precipitazioni.

La particolare disposizione che i polisaccaridi aggiunti con POLISAC RED assumono nei confronti dei tannini fa in modo che la caratteristica di astringenza dei tannini sia attenuata e che la struttura tannica risulti più morbida e consente di ottenere vini con tannini meno astringenti e più rotondi. Il risultato è un vino più morbido, con maggior volume, bassa astringenza e con un colore molto stabile già a fine fermentazione alcolica.

## DOSI E MODALITA' D'USO

Aggiunto all'inizio della fermentazione, al momento del riempimento della vasca POLISAC RED consente un arricchimento precoce in polisaccaridi consentendo di proteggere le sostanze polifenoliche man mano che vengono estratte.

Disperdere 20 g/hl di POLISAC RED 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.

Nel vino finito, alla fine della fermentazione: aggiungere POLISAC RED per correggere vini con eccesso di astringenza o con scarso volume in dosi di 10-20 g/hl alla fine della fermentazione o sul vino finito.

Omogeneizzare con un rimontaggio.

## COMPOSIZIONE

Coadiuvante biologico a base di scorze di lievito.

## EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

[info@ever.it](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://www.ever.it)



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

# **POLISAC RED**

**Coadiuvante biologico a base di scorze di lievito**

## **CONFEZIONI**

Sacchetti da 1 kg.

Conservato in luoghi freschi e asciutti. Si raccomanda di utilizzare rapidamente dopo l'apertura della confezione.

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

## **EVER S.r.l.**

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

[info@ever.it](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://www.ever.it)



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.