

POLISAC AROM

Melhorador Sensorial e da Estabilidade para os Vinhos prontos para o Engarrafamento



CARACTERÍSTICA

POLISAC® AROM é um coadjuvante de afinamento, completamente solúvel a base de polissacarídeos vegetais e parietais e taninos de uva.

POLISAC® AROM foi estudado especificamente para proteger e manter o frescor e o frutado dos vinhos, manifesta uma durável estabilização da cor, possui um forte poder antioxidante e exprime uma sensação gustativa completa, aumentando o volume e a maciez dos vinhos.

APLICAÇÃO

POLISAC® AROM enriquece o vinho em polissacarídeos que corrigem uma situação de magreza e adstringência excessiva. A adição de polissacarídeos favorece a formação de complexos coloidais estáveis com os taninos adstringentes da uva, melhorando assim as características de maciez e arredondamento dos vinhos, equilibrando também os componentes ácidos.

A presença de taninos condensados melhora o poder antioxidante e antirradicais. A completa solubilidade do produto evita a intervenção de processos de clarificação posteriores, em vinhos já limpos.

COMPOSIÇÃO

Preparado a base de polissacarídeos vegetais e taninos da casca de uvas brancas.

MODO DE USAR

Adicionar gradualmente POLISAC® AROM na proporção de 1:10 vezes do peso do produto em água ou vinho, mexendo até dissolver completamente, evitando a formação de grumos. Adicionar a massa a ser tratada com oportuna remontagem em fechado.

DOSE DE EMPREGO

10 - 20 g/hl para vinhos brancos;
20 – 30 g/hl para vinhos tintos.

POLISAC® AROM é utilizado em produtos proteicamente estáveis.

Nota: Para definir a melhor dosagem e evitar efeitos coloidais indesejáveis, se aconselha efetuar algumas provas em laboratório.

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg