

POLISAC WHITE

Coadjuvante de Vinificação para Vinhos Brancos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

POLISAC WHITE é um coadjuvante de fermentação para vinhos brancos de alta gama, caracteriza-se por ser antioxidante, aumentar o volume e a maciez. Possui um alto teor em manoproteínas solúveis.

APLICAÇÃO

Seu emprego na fermentação aporta as seguintes vantagens:

- Sua riqueza em polissacarídeos e manoproteínas livres aportam ao vinho maciez e volume;
- As manoproteínas presentes, fazem com que o vinho tenha mais estabilidade tartárica e protéica;
- Elevado poder antioxidante (aporta cerca de 7 mg\l de glutathione);
- Aumenta a persistência aromática e as notas frutadas;
- As cascas de leveduras presentes agem como adsorventes de odores estranhos e ruins.

COMPOSIÇÃO

Polissacarídeos vegetais.

MODO DE USO

Dissolver POLISAC WHITE em água morna (1:10) e adicionar no esmagamento durante o processo de enchimento do tanque, homogeneizando corretamente a massa.

DOSE DE EMPREGO

30 - 50 g/hL , segundo a estrutura do vinho a tratar

Nota: *Aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta evitando assim efeitos colaterais indesejados*

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 Kg