

POLISAC WHITE

Biologický koadjuvant pre fermentáciu bielych vín

VLASTNOSTI

POLISAC WHITE je špecifický biologický koadjuvant pre fermentáciu bielych vín, získaný pomocou tepelného ošetrenia na inaktiváciu kmeňa kvasiniek, ktorý je vysokým producentom glutatiónu.

POUŽITIE

POLISAC® WHITE sa používa pri fermentácii bielych vín, pre svoju vysokú antioxidantnú schopnosť, pričom chráni arómy a sviežosť bielych vín a predchádza ich predčasnému starnutiu. Prínos glutatiónu zachováva jasnú farbu a bráni jeho hnednutiu (stredno a dlhodobému); zatiaľ čo jeho interakcia s arómami zvyšuje aromatickú perzistenciu vína.

Okrem toho bohatstvo polysacharidov v kvasinkách zvyšuje mäkkosť a objem vína.

POLISAC® WHITE je okrem toho prírodný stimulátor alkoholovej fermentácie, schopný prinášať proteíny, peptidy, vitamíny a rastové faktory.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Pridať na začiatku fermentácie, v momente plnenia nádrže.

Rozpustiť 20 g/hl produktu POLISAC WHITE v objeme muštu ekvivalentného 10-násobku jeho hmotnosti, premiešať a pridať do rozdrveného hrozna v priebehu plnenia nádrže.

Homogenizovať remontážou..

ZLOŽENIE

Produkt je získaný zo špecifického enologického kmeňa kvasiniek s výraznými antioxidantnými a organoleptickými vlastnosťami.

BALENIA A SKLADOVANIE

Vrecká po 1kg.

Skladovať na chladnom a suchom mieste. Odporúča sa rýchle použitie po otvorení balenia.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

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

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.