

POLISAC® STRUCTURE

Zlepšovateľ senzoriky a stability pre školenie vín

VLASTNOSTI

POLISAC® STRUCTURE je preparát z bunkových stien kvasiniek (enzýmaticky aktivované bunkové steny).

Biologický zdroj, podobný ako pri zvyškovej usadenine z fermentácie ("lies"), bol starostlivo vyselektovaný a zvolený pre svoju osobitnú schopnosť dodávania objemu a guľatosti "tenkým" vínam.

POUŽITIE

"Tenkosť" je veľmi frekventovaný nedostatok u červených a bielych vínach, zavinená nedostatkom zlúčenín zodpovedných za charakteristiky mäkkosti a objemu. Tieto chuťové vlastnosti sú odvodené esenciálne od polysacharidov z bunkových stien kvasiniek, uvoľnených z buniek. Aj na konci fermentácie dobré kvasinky ne strácajú svoj zlepšujúci účinok na charakteristiky vína: technika vinifikácie, ktorá je stále viac rošírená spočíva vo vyzrievaní "sur lies", na kaloch z fermentácie, bohatých na kvasinky, ale ktoré niekedy môžu generovať nepríjemné pachy.

POLISAC® STRUCTURE zlepšuje chuťovú štruktúru "tenkých" vín a oslabuje tanínovosť vín bohatých na polyfenoly a tým umožňuje riadiť školenie, analogicky k technike "sur lies", pri akomkoľvek type vína.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

10-50 g/hl: už na konci fermentácie, po 1. stáčaní a počas školenia.

Je vhodný preventívny test s malými objemami na overenie dosiahnutia požadovaných výsledkov.

Pri vínach s nedostatkom polyfenolov je vhodné preventívne korigovať polyfenolovú štruktúru na dosiahnutie správnej rovnováhy medzi štruktúrou a mäkkosťou.

Postupne rozpustiť produkt POLISAC® STRUCTURE v teplej vode (cca. 40-45°C) a tým sa vyhnúť tvorbe hrudiek. Počkať 60-90 minút pred homogenizáciou roztoku vo víne, s vhodnou remontážou.

Premiešať masu 1 – 2 razy týždenne, s uzavretou remontážou, s battonage alebo s pomocou miešadla, počas 2-3 týždňov, pričom robiť periodické degustácie.

ZLOŽENIE

Preparát z bunkových stien kvasiniek.

BALENIA SKLADOVANIE

Vákuové vrecká po 1 kg.

V originálnom balení môže byť skladovaný počas 24 mesiacov.

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.