

POLISAC®AROM koadjuvant (pomocná látka) na zušľachtenie bieleho a červeného vína. Bol špecificky vyvinutý na ochranu a uchovávanie sviežosti a ovocnej vône a chuti vín, podporuje stabilizáciu farby, má silnú antioxidačnú schopnosť a odhaľuje kompletný chuťový vnem zvýšením plnosti a mäkkosti vín.

Všeobecná charakteristika

POLISAC®AROM je produkt na báze rastlinných polysacharidov, polysacharidov bunkových stien a hroznového tanínu.

POLISAC®AROM umožňuje obohatiť víno o polysacharidy, ktoré korigujú situácie prílišnej chudosti a adstringentnosti. Pridanie polysacharidov napomáha tvorbe stabilných koloidných komplexov s adstringentnými hroznovými tanínmi, zlepšením tak charakteristiky mäkkosti a okrúhlosti vín a vyvážením aj kyslých komponentov.

Prítomnosť kondenzovaných tanínov zlepšuje objem a telnatosť vín a zvyšuje ich antioxidačnú schopnosť. Plná rozpustnosť produktu umožňuje vyhnúť sa nutnosti zasiahnuť do vína ďalšími čistiacimi prípravkami.

Dávkovanie

Používať vo vínach stabilných z hľadiska proteínov.

Odporúča sa jeho použitie v hotovom víne, už klarifikovanom a stabilizovanom a pred konečnou filtráciou.

10-20 g/hl pre biele vína

20-30 g/hl pre červené vína

Predbežná skúška v malom môže byť užitočná na stanovenie najvhodnejšieho dávkovania pre dosiahnutie požadovanej charakteristiky.

Spôsob použitia

POLISAC®AROM rozpustiť v 10-násobku jeho hmotnosti vo vode alebo víne, dobre premiešať, aby sa dosiahla dobrá suspenzia a vyhlo tvorbe hrudiek. Pridať do masy vhodnou remontážou pri uzavretej nádobe.

Balenie: vákuové po 1 kg. Uchovávať v originálnom balení pri teplote medzi 5 až 15 °C v suchom prostredí. Čiastočne použité vrečko opätovne uzavrieť a uchovávať v chladničke pri 4 °C a čo v najkratšom možnom čase spotrebovať.