

POLISAC®RAISIN koadjuvant (pomocná látka) pred plnením do fliaš pre biele a červené vína, na báze rozpustných rastlinných polysacharidov a tanínu zo šupiek bieleho hrozna. Bol špecificky vyvinutý na ochranu a uchovávanie sviežosti a ovocnej vône a chuti vín, má silnú antioxidačnú schopnosť a odhaľuje komplexný chuťový vnem zvýšením plnosti a mäkkosti vín.

Všeobecná charakteristika

POLISAC®RAISIN je produkt na báze rastlinných polysacharidov z *Vitis vinifera* a tanínu zo šupky bieleho hrozna, plne rozpustných.

Pridanie polysacharidov napomáha tvorbe stabilných koloidných komplexov s adstringentnými hroznovými tanínmi, zlepšením tak charakteristík 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.

Používať pred poslednou filtráciou vložkami, aby sa vyhlo čiastočnému zablokovaniu membrán, ku ktorej by mohlo prísť pri použití 0,45 µm membrán.

15-30 g/hl pre červené vína

5-10 g/hl pre biele vína

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

Spôsob použitia

POLISAC®RAISIN 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 uzavretí 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.