

POLISAC®EXTRA WHITE

POLISAC®EXTRA WHITE je biologický koadjuvant (pomocná látka) na báze bunkových stien kvasiniek, používaný pri fermentácii bielych vín a charakterizovaný vysokou antioxidačnou schopnosťou.

Všeobecná charakteristika

POLISAC®EXTRA WHITE je pomocná látka fermentácie, získaná pomocou tepelného ošetrenia dezaktivácie kmeňa kvasiniek – vysokého producenta glutatiónu.

Účinky použitia POLISAC®EXTRA WHITE pri fermentácii bielych vín sú rôznorodé:

- vysoká antioxidačná schopnosť (prínos cca 7 mg/l glutatiónu pri dávkovaní 30 g/hl): chráni arómy a sviežosť bielych vín, predchádza predčasnému starnutiu a zachováva brilantnú farbu (vyhýba sa zhnednutiu)
- bohatosť na polysacharidy a voľné manoproteíny zvyšuje mäkkosť a plnosť vína
- manoproteíny už prítomné v prvých fázach vinifikácie napomáhajú k stabilite vínanov a proteínov
- interakcia s arómami zvyšuje aromatickú perzistenciu
- pôsobenie bunkových stien napomáha absorpcii a odstráneniu páchnucich tiolov

POLISAC®EXTRA WHITE je okrem toho prírodným stimulátorom alkoholovej fermentácie, schopný prinášať proteíny, peptidy, vitamíny a rastové faktory.

Dávkovanie a spôsob použitia

Pridať POLISAC®EXTRA WHITE na začiatku fermentácie v momente plnenia nádoby.

Rozptýliť 30 g/hl POLISAC®EXTRA WHITE v objeme muštu rovnajúcom sa 10-násobku jeho hmotnosti, pomiešať a pridať k vylisovanému muštu v priebehu plnenia nádoby. Homogenizovať remontážou.

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.