

POLISAC®GOLD

POLISAC®GOLD je biologický koadjuvant (pomocná látka) na zušľachtenie bielych vín.

U bielych vín sú objem a mäkkosť stále viac vyhľadávanými charakteristikami.

Niekedy akokoľvek zušľachtenie „ sur lies „ alebo použitie neaktívnych biomás nie je aplikovateľné, či už z časových dôvodov alebo pre fakt, že obohatenie vína o aminokyseliny a nukleické kyseliny môže v prípade, že je prítomné bakteriálne znečistenie, napomáhať priebehu jablčno-mliečnej fermentácie, nie vždy žiaducej.

POLISAC®GOLD je preparát na báze bunkových stien kvasiniek bohatých na polysacharidy, ktoré sa rýchlo dostávajú do vína.

Všeobecná charakteristika

POLISAC®GOLD umožňuje obohatiť víno o parietálne polysacharidy s bezprostredným efektom, takmer okamžitým, bez prínosu iných cytoplazmatických komponentov.

Pridanie POLISAC®GOLD sa odporúča u bielych vín, a šumivých vín, u ktorých je cieľom získať väčšiu chuťovú plnosť a zlepšiť rovnováhu s kyslými komponentmi.

Pridanie parietálnych polysacharidov z kvasiniek v POLISAC®GOLD môže byť schopné napomáhanie k stabilite vínanov a proteínov vína, zredukovaním potreby ošetrovania ochladením a klarifikáciou a umožní tak zachovať aromatické a štrukturálne charakteristiky.

Dávkovanie a spôsob použitia

Používať u hotových vín v dávke 20-30 g/hl. Predbežná skúška v malom pred ošetrením môže byť užitočná na stanovenie najvhodnejšieho dávkovania pre požadované charakteristiky.

Rozpustiť POLISAC®GOLD vo vode alebo víne, rozptýlením produktu v 10-násobku jeho hmotnosti, dobre premiešať , aby sa získala dobrá suspenzia a vyšlo sa tvorbe hrudiek. Pridať do masy vhodnou remontážou pri uzavretí.

Prítomnosť nerozpustných bunkových stien si vyžaduje nevyhnutnú operáciu čistenia (prečerpanie, odstredenie, filtrácia) pred pristúpením k operáciám prípravy na plnenie do fliaš.

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