

POLISAC®STRUCTURE

POLISAC®STRUCTURE je preparát z bunkových stien kvasiniek (bunkové steny enzymaticky aktivované). Biologický zdroj, asimilovateľný na zvyškový kal fermentácie („lies“), bol pozorne vyšľachtený a zvolený pre svoju zvláštnu schopnosť prínosu plnosti a zaguľatenia chudobným vínam.

Všeobecná charakteristika

Chudobnosť je veľmi častá nedokonalosť u červených a bielych vín, zavinená nedostatkom zlúčenín zodpovedných za charakteristiky plnosti a mäkkosti. Tieto chuťové vlastnosti sú odvodené hlavne z polysacharidov stien kvasiniek uvoľňovaných z buniek. Aj na konci fermentácie dobré kvasinky neprestávajú so svojim pôsobením zlepšovania charakteristik vína : stále rozšírenejšia technika vinifikácie spočíva v dozrievaní „ sur lies“, kaly z fermentácie sú bohaté na kvasinky, ale niekedy môžu podnietiť nepríjemné pachy. POLISAC®STRUCTURE zlepšuje chuťovú štruktúru chudobných vín a otupuje tanínosť vín bohatých na polyfenoly, a tým umožňuje riadiť zušľachtenie analogické s technikou „sur lies“ na akomkoľvek type vína.

Dávkovanie a spôsob použitia

10-50 g/hl v závislosti od organoleptického cieľa.

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

Vo vínach s nedostatkom polyfenolov je vhodné skorigovať preventívne štruktúru polyfenolov, aby sa dosiahla správna rovnováha medzi štruktúrou a mäkkosťou.

Rozpustiť POLISAC®STRUCTURE v teplej vode (cca. 40-45 °C), ponechať v teplej vode 60-90 minút.

Pridať k mase vhodnou remontážou. Premiešať masu 1 alebo 2 razy týždenne pri uzatvorení, „batonnage“ alebo pomocou miešača, počas aspoň 2-3 týždňov.

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.