

POLISAC® RAISIN

**Fehér- és vörösborok érzékszervi tulajdonságainak javításához
közvetlenül a palackozás előtt**

JELLEMZŐK

A POLISAC RAISIN® a fehér- és vörösborok érzékszervi tulajdonságainak a javítására alkalmas szer, amelynek alapja a szőlő héjából származó növényi poliszacharid és tannin. A használata legfőképpen a borok frissességének és gyümölcsösségének a megőrzésében nyújt segítséget. A nagyon erős antioxidáns hatása mellett teltségérzetet is kölcsönöz a bornak, növelve annak testességét és szoftosságát.

ALKALMAZÁS

A POLISAC RAISIN® a *Vitis Vinifera* bogyóhéjának a tökéletesen oldható poliszacharidjait (hemicelluláz, celluláz) és tanninait tartalmazza. A poliszacharidok alkalmazása elősegíti a stabil kolloid-komplexek kialakulását a húzós ízérzetért felelős szőlőtanninokkal, lesimítva, lekerekítve a sarkos ízeket, emellett a kiegyensúlyozott savérzet kialakulásához is hozzájárul. A kondenzált tanninok jelenléte megnöveli a bor testességét, valamint fokozza az antioxidáns és szabadgyök-megkötő hatást.

ADAGOLÁS ÉS ALKALMAZÁSI JAVASLAT

A POLISAC RAISIN® csak fehérjестabil boroknál használható!

Javasoljuk, hogy a terméket a gyertyaszűrést követően adagolja a borhoz (így kikerülhető a 0,45 µm-es gyertya részleges eltömődésének a kockázata). A javasolt adagolás **15-30 g/hl vörösborokhoz, 5-10 g/hl fehérborokhoz**.

A kívánt hatás eléréséhez szükséges adagolási mennyiséget minden bortétel esetében próbakóstolással célszerű meghatározni.

Kezelés előtt, oldja föl a POLISAC RAISIN-t 10 szerez mennyiségű vízben, vagy borban, keverje el oly mértékben, hogy teljesen csomómentes, jól folyó, lágy szuszpenziót kapjon. Ezután adagolja a kezelni kívánt bormennyiséghez és zárt körfejtésben szivattyúval homogenizálja!

ÖSSZETÉTEL

Növényi és sejtfalból származó poliszacharid-készítmény.

POLISAC® AROM

**Fehér- és vörösborok érzékszervi tulajdonságainak és stabilitásának javításához
közvetlenül a palackozás előtt**

JELLEMZŐK

A POLISAC® AROM a fehér- és vörösborok érzékszervi tulajdonságainak a javítására alkalmas szer, amelynek alapja a szőlő héjából származó növényi poliszacharid és tannin. A használata legfőképpen a borok frissességének és gyümölcsösségének a megőrzésében nyújt segítséget, emellett hosszú távú színtabilizáló hatása is van. A nagyon erős antioxidáns hatása mellett teltségérzetet is kölcsönöz a bornak, növelve annak testességét és szoftosságát.

ALKALMAZÁS

A POLISAC® AROM megnöveli a borok poliszacharid tartalmát, amely érzékszerviileg javítja a borok vékony jellegét és húzósságát. A poliszacharidok alkalmazása elősegíti a stabil kolloid-komplexek kialakulását a húzós ízérzetért felelős szőlőtanninokkal, lesimítva, lekerekítve a sarkos ízeket, emellett a kiegyensúlyozott savérzet kialakulásához is hozzájárul. A kondenzált tanninok jelenléte megnöveli a bor testességét, valamint fokozza az antioxidáns és szabadgyök-megkötő hatást.

ADAGOLÁS ÉS ALKALMAZÁSI JAVASLAT

A POLISAC® AROM csak fehérjестabil boroknál használható!

Adagolás készrekezelt borokhoz: **10-20 g/hl fehérborokhoz, 20-30 g/hl vörösborokhoz**.

A kívánt hatás eléréséhez szükséges adagolási mennyiséget minden bortétel esetében próbakóstolással célszerű meghatározni.

Kezelés előtt, oldja föl a POLISAC® AROM-ot 10 szerez mennyiségű vízben, vagy borban, keverje el oly mértékben, hogy teljesen csomómentes, jól folyó, lágy szuszpenziót kapjon. Ezután adagolja a kezelni kívánt bormennyiséghez és zárt körfejtésben szivattyúval homogenizálja.

ÖSSZETÉTEL

Növényi poliszacharidok és élesztő készítmény

POLISAC RONDEUR

**Palackozásra kész borok érzékszervi
tulajdonságainak és stabilitásának javításához**

JELLEMZŐK

A POLISAC® RONDEUR a fehérborok érzékszervi tulajdonságainak a javításához illetve a stabilitás fokozásához kiválóan alkalmazható készítmény, amely növényi-, valamint élesztő sejtfalból származó poliszacharidokon alapul.

A termék fejlesztésénél a fő szempont volt, hogy alkalmazásával a bor durva, sarkos jellege tompuljon, karaktere kisimuljon, a testesség érzete fokozódjon mindezt anélkül, hogy a egyensúlyt és a harmóniát felborítanánk.

ALKALMAZÁS

A POLISAC® RONDEUR növényi- és sejtfalakból származó poliszacharidokat tartalmazó készítmény. Megnöveli a bor poliszacharid tartalmát, amely ellensúlyozza a vékony testet és a húzós ízeket. A poliszacharidok hozzáadásával stabil kolloid-komplexek képződnek a húzós ízérzetért felelős katekinekkel, simábbá, kerekébbé téve a bort, harmonikusabb érzetűvé téve a savösszetételt.

ADAGOLÁS ÉS ALKALMAZÁSI JAVASLAT

Javasoljuk, hogy a terméket a készre kezelt és stabilizált borhoz adja hozzá a palackozás előtti utolsó szűrést megelőzően.

A javasolt adagolás **10-20 g/hl fehérborokhoz**.

Célszerűnek tartjuk, hogy a kívánt hatás eléréséhez szükséges adagolási mennyiséget minden bortétel esetében próbakóstolással határozzák meg. A POLISAC® RONDEUR csak fehérjестabil boroknál használható!

Kezelés előtt, oldja föl a POLISAC® AROM-ot 10 szerez mennyiségű vízben, vagy borban, keverje el oly mértékben, hogy teljesen csomómentes, jól folyó, lágy szuszpenziót kapjon. Ezután adagolja a kezelni kívánt bormennyiséghez és zárt körfejtésben szivattyúval homogenizálja.

ÖSSZETÉTEL

Növényi és sejtfalból származó poliszacharid-készítmény.

A POLISAC TERMÉKCSALÁD CSOMAGOLÁSA

Valamennyi POLISAC® termék 1 kg-os zacskóban kapható.

A POLISAC® termékek eredeti csomagolásukban 24 hónapig megőrzik minőségüket.

Mivel a termék tökéletesen oldódik a borban, közvetlenül palackozás előtt is alkalmazható, nincs szükség további tisztító kezelésre az alkalmazást követően!