

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	14/09/15/DFD
Ultima Revisione	27/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
HJuice®	

POLISTAB RED

Lieviti inattivati termicamente da Saccharomyces cerevisiae

Derivato di lievito ad altissima concentrazione in polisaccaridi del lievito

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Polistab Red è costituito da lievito inattivato termicamente, studiato per agire stabilmente sull'intensità e la stabilità del colore nei vini rossi. Polistab Red è un composto ricco in polisaccaridi parietali, che sottoposto ad uno specifico processo di produzione, rilascia nel mosto una quantità raddoppiata di polisaccaridi rispetto ad un semplice lievito inattivato. L'impiego di Polistab Red nelle prime fasi della macerazione permette di complessare e stabilizzare immediatamente i polifenoli liberati dalle pareti cellulari delle uve.

COMPOSIZIONE

100% Lieviti inattivati termicamente

Tenori (in grammi Azoto/100g di materia secca):

- Azoto organico: 4 – 6;
- Glucidi totali : 42 – 46 % (di cui polisaccaridi 39-43%)

APPLICAZIONI E DOSI DI IMPIEGO

- Vini rossi giovani 10 – 30 g/hL
- Vini rossi media struttura 20 – 30 g/hL
- Vini rossi da destinare ad affinamento o mosti con elevato contenuto di antociani monomeri 40 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Aggiungere durante la fase di ammostatura o poco prima dell'inoculo dei lieviti.

Predisperdere PoliSTAB Red in acqua pulita o direttamente nel mosto. Successivamente, aggiungere al prodotto da fermentare facendo seguire un accurato rimontaggio.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

L'accurata produzione e la stretta osservanza dei parametri di controllo biologico applicati nel corso della fase produttiva di Polistab Red garantiscono un elevato standard qualitativo. La quasi assenza di umidità nel prodotto finito assicura una conservabilità del prodotto per almeno 3 anni, se mantenuto nella sua confezione originale, in modo da garantire una maggiore inalterabilità e utilizzare nel più breve tempo possibile. Per una conservazione a lungo termine, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 20°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

CODICE PRODOTTO

0101AC.00117 KG 5

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2013. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.