



# POLISAC RED

Coadjuvante de Vinificação para Vinhos Tintos

## CARACTERÍSTICAS

POLISAC RED é um coadjuvante de fermentação para vinhos tintos de alta gama, protege a cor, aumenta o volume e a maciez. Possui um alto teor em manoproteínas solúveis.

## APLICAÇÃO

Seu emprego na fermentação aporta as seguintes vantagens:

- Sua riqueza em polissacarídeos e manoproteínas livres aportam ao vinho maciez e volume;
- As manoproteínas presentes, fazem com que o vinho tenha mais estabilidade tartárica e protéica;
- Aumenta a persistência aromática e as notas frutadas;
- As cascas de leveduras presentes agem como adsorventes de odores estranhos e ruins.

## COMPOSIÇÃO

Polissacarídeos vegetais

## MODO DE USO

Dissolver em água morna (1:10) e adicionar no esmagamento durante o processo de enchimento do tanque, homogeneizando corretamente a massa.

## DOSE DE EMPREGO

30 - 50 g/hL , segundo a estrutura do vinho a tratar

**Nota:** *Aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta evitando assim efeitos colaterais indesejados*

## EMBALAGEM

Pacote de 1 Kg

### EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000

Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551

[ever@everbrasil.com.br](mailto:ever@everbrasil.com.br) | [www.everbrasil.com.br](http://www.everbrasil.com.br)

Empresa certificada com Sistema de  
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015