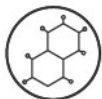




CARATTERISTICHE GENERALI

POLISTAB RED è un derivato di lievito ad altissima concentrazione in polisaccaridi di lievito, costituito da lievito *Saccharomyces cerevisiae* inattivato termicamente, studiato per agire stabilmente sull'intensità e la stabilità del colore nei vini rossi. 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 di *Saccharomyces cerevisiae*.

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

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



DOSI E MODALITÀ D'USO

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

Predispersare POLISTAB RED in acqua pulita o direttamente nel mosto. Successivamente, aggiungere al prodotto da fermentare facendo seguire un accurato rimontaggio.

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



CODICE PRODOTTO

0101AC.00117	Kg 30
--------------	-------



CONDIZIONI 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.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.