

POLIMERSEI®

Regolatore a base di cellulosa predispersa

CARATTERISTICHE

Polimersei nasce nel 1985 dalla ricerca ed esperienza Dal Cin nella lavorazione delle fibre vegetali. La particolare tecnologia di produzione consente di aumentare la superficie di contatto del prodotto in modo da favorire l'interazione con il mezzo e permettere la massima incisività di azione.

I vini ottenuti utilizzando Polimersei ad inizio o a metà fermentazione, sono più puliti dal punto di vista organolettico, segno di un metabolismo del lievito meno stressato. L'attività di regolazione di Polimersei permette sia una maggiore sintesi di aromi di fermentazione sia un più facile esaurimento degli zuccheri.

Nella cura degli arresti di fermentazione il trattamento della massa con Polimersei è un efficace metodo per allontanare gli acidi grassi a media catena e preparare la massa al secondo inoculo.

APPLICAZIONI

- regolazione della FA evitandone l'eccessiva tumultuosità,
- minore produzione di acetaldeide e acido piruvico,
- veicolazione dell'ossigeno nella massa in fermentazione,
- dispersione delle cellule di lievito nella massa favorendone il contatto con il mosto-vino,
- adsorbimento degli inibitori del lievito (acidi grassi a media catena, residui fitosanitari).

DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

In fermentazione: 30-80 g/hl nei vini bianchi e 50-100 g/hl nei vini rossi, a inizio o ad 1/3 della fermentazione alcolica.

In rifermentazione: 20-40 g/hl, avendo cura di mantenere la massa in moderata agitazione per 18-24 ore, poi procedere all'inoculo.

Cura degli arresti di fermentazione: 80-100 g/hl avendo cura di mantenere la massa in moderata agitazione per 18-24 ore, poi procedere all'inoculo.

Disperdere completamente il prodotto in poca acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa da trattare.

CONFEZIONI

Sacchi da 5 kg.

	CONDIZIONI ENOLOGICHE	PRODOTTO	VANTAGGI
Reidratazione	elevata gradazione potenziale; vinificazione in riduzione; potenziare l'impatto organolettico.	wynTube PREPARA (APA= 3 mg/l; N tot.= 7 mg/l)	Steroli e acidi grassi insaturi per la resistenza ad alcol e anaerobiosi. Vitamine e azoto organico per la pulizia aromatica.
Inoculo	garantire una nutrizione bilanciata e completa con un solo intervento.	wynTube FULL (APA= 10 mg/l; N tot.=11 mg/l) BIO S-Free / BIOATTIVANTE (APA= 11 mg/l)	Azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati.
	mosti ricchi di precursori varietali tiolici.	wynTube REVELATHIOL (APA=4 mg/l; N tot.=10 mg/l)	Azoto organico e antiossidanti per liberare e preservare gli aromi tiolici
	mosti da uve poco sane	wynTube ALERT (APA= 6 mg/l; N tot.=8 mg/l)	Azoto organico e DAP per la nutrizione; chitosano per il controllo della microflora indigena.
	mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito; rischio di "fiammate" iniziali.	POLIMERSEI (APA=0)	Adsorbimento di odori anomali (p.e. muffa) e di inibitori per avere cinetica fermentativa regolare e maggiore pulizia aromatica.
	mosto con APA medio-basso e gradazione nella norma; mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito.	POLIATTIVANTE F (APA= 14 mg/l)	Azoto e azione regolatrice della fibra per migliorare l'espressione del lievito. Senza solfati.
	mosto con APA medio-basso e gradazione potenziale nella norma.	SUPERDAP SUPERATTIVANTE (APA= 20 mg/l)	APA e tiamina per il buon avvio di fermentazione. Super DAP è senza solfati
1/3 fermentazione	elevata gradazione alcolica; ambiente fortemente anaerobico.	wynTube PROLIFE (APA= 2,5 mg/l; N tot.= 5 mg/l)	Apporto lipidico e rimozione degli inibenti per avere chiusura sicura della fermentazione.
	condizioni normali di APA e gradazione alcolica; vinificazione in riduzione.	wynTube FULL BIO S-Free	Nutrizione completa e assenza di solfati per ottimi risultati organolettici anche in situazioni "stressanti", p.e. in riduzione.
	condizioni normali di APA e gradazione alcolica.	BIOATTIVANTE	Nutrizione completa per migliorare sia la cinetica fermentativa sia gli aspetti organolettici.
	elevata gradazione alcolica; condizioni che potrebbero favorire la comparsa di prodotti secondari sgraditi.	VITALYEAST (APA= 4 mg/l; N tot.= 11 mg/l)	Azoto amminoacidico e fattori di crescita per ridurre l'acidità volatile e i composti solforati. Stimola la sintesi di profumi.
	massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti.	wynTube FRUCTAL (APA= 4 mg/l; N tot.= 10 mg/l)	Ottenere la massima produzione aromatica dai lieviti impiegati. Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati
Arresti di fermentazione	mosto-vino ricco di cataboliti inibitori.	POLIMERSEI	Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo.
		wynTube PROLIFE	Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo. Arricchire in fattori nutrizionali.
Presenza di spuma	acclimatazione del lievito.	wynTube FULL BIO S-Free BIOATTIVANTE	Fornire nutrizione complessa. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati
	rifermentazione.	wynTube SPUMA (APA= 10 mg/l; N tot.= 11 mg/l)	Garantire una buona cinetica, lo sviluppo aromatico e la longevità del colore e aromi.

APA e N totale: mg/l apportati da 10 g/hl di nutriente.

