

# POLIMERSEI DC

## Cellulóz prediszperzió, az erjedés fizikai aktiváló szere

A Polimersei DC érzékszervileg semleges, különleges növényi rostokból álló **nagy tisztaságú poliszacharid**, melyeknek igen nagy a fajlagos felülete. Ez lehetővé teszi, hogy a **víz behatoljon a cellulóz lánc molekulái közé**, és elválassza egymástól az elemi rostokat, ennek eredményeképpen rendkívüli mértékben **megnöveli a fajlagos felületet**. A rostok között megmarad a víz, és a szerkezet nem tömörödik újra. Az élesztő **anyagcsere termékek** és egyéb, **nem kívánatos anyagok** széles skáláját **képes megkötni**.

Legfontosabb hatása a **méregtelenítés** (közepes láncú zsírsavak, toxinok), a **támasztó hatás** (tisztított mustok, újraerjesztés) és a **finom oxigén szállítás**.

### POLIMERSEI® DC: HATÁSA A GYAKORLATBAN

- Általában az erjedés **szabályos és teljes lefolyása, rövidebb időtartama, még a következő speciális esetekben is: 1.** kedvezőtlen erjedési feltételek. **2.** Az **erjedés újraindítása** elakadás, vagy maradék cukortartalom esetén **3.** Újraerjesztéskor (pezsgők, habzóborok);
- Az **erjedés után gyorsan tisztul** a bor, ezzel **könnyebb lesz a szűrés**, mert a szűrő eltömődését okozó kolloidok mennyisége csökken.
- **Fehérborokban** az erjedés végén a **szín-intenzitás jelentősen csökken**, és **javul a bor stabilitása** az instabil és oxidálódó polifenol frakciók megkötésével.
- **Vörösborokban** a **szín tónusa szebb lesz**, az oxidált színyag frakciók megkötése és a megfelelő oxigén ellátottság miatt, megfelelő tannin készlet jelenlétében optimalizálja a proantociánok polimerizálódást és stabilizálódását.
- Jelentősen **csökken az illó savasság**, az acetaldehid és a piroszőlősav tartalom, csökken a bakteriális fertőzések esélye (pl. borvirágosodás).
- Minden esetben **mentes lesz a kénhidrogéntől (H<sub>2</sub>S)**;
- A minőségi tulajdonságok javulnak, az **illat és az íz frissebb, gyümölcsösebb** és finomabb lesz, a szabályos lefolyású erjedés és a bor könnyebb kezelhetősége kedvez a **fajtajelleg** kifejlődésének.
- Szabályozza a túl hirtelen erjedést.
- Nagy fajlagos felülete és megkötő képessége miatt tapasztalataink szerint sok esetben sikerrel alkalmazható illathibák orvoslására (pl.: egéríz, tároló edényekből származó idegen illat, stb.)

### Felhasználás

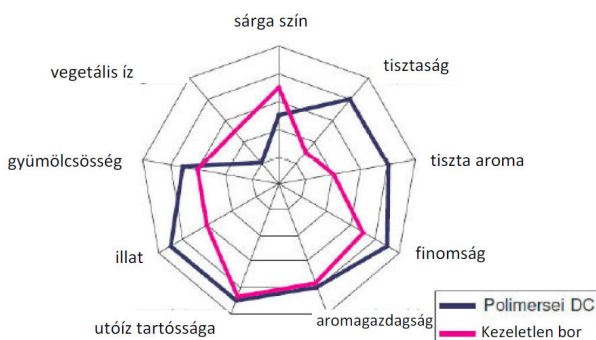
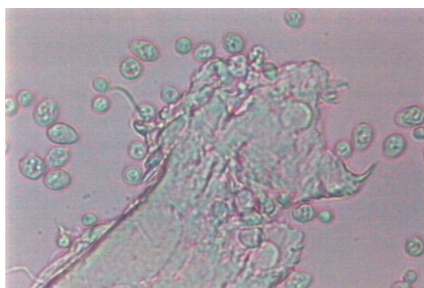
Oszlassa el 1:10 mennyiségű hideg, vagy szobahőmérsékletű vízben élénk keverés közben, amíg homogén szuszpenziót nem kap. Adja a kezelendő mennyiséghez kevertető fejtés közben.

### Adagolás

Mustokban 50 – 100 g/hl az erjedés fizikai aktiválására. Elakadt erjedés újraindítása vagy újraerjesztés esetén 100 g/hl.

### Csomagolás

5 kg-os zsákok.



A Polimersei alkalmazásának hatása Rizling fehérborra

