

POLYLACT®

Präparat zur präventiven und kurativen Behandlung von Oxidationserscheinungen.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934 und dem Food Chemical Codex (FCC).

SPEZIFIKATION

POLYLACT® ist ein Präparat, das PVPP und Kaliumkaseinat vereint. Er sorgt auf wirksame Weise für die Adsorption der oxidierten und oxidierbaren phenolischen Inhaltsstoffe und schont dabei das sensorische Potenzial des Weins.

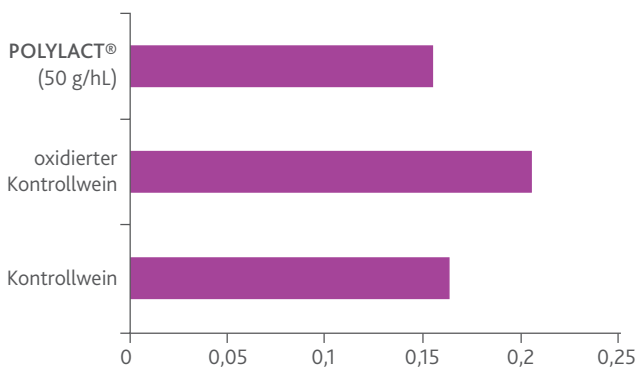
Die Zusammensetzung auf Basis von Kaseinat bewirkt eine gute und rasche Auflösung und gewährleistet einen Synergieeffekt mit dem PVPP. Die Tatsache, dass das Präparat kein Bicarbonat enthält, wirkt sich günstig auf das Säure-Basen-Gleichgewicht der Weine aus.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

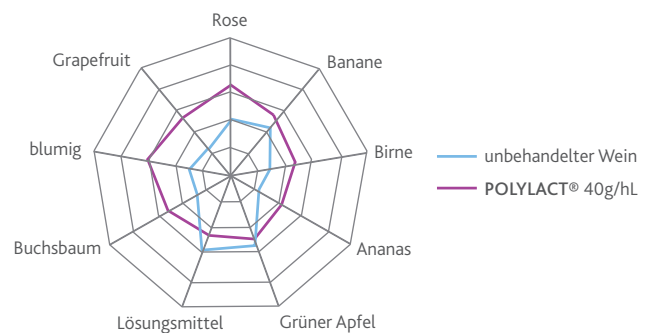
Speziell zur präventiven oder kurativen Behandlung von Most und Wein, egal ob weiß oder rosé, gegen alle Oxidationserscheinungen, welche die Farbe und die sensorischen Eigenschaften beeinträchtigen könnten.

WISSENSCHAFTLICHE ERGEBNISSE

- Kurative Wirkung auf den orangen Farbton eines oxidierten Weißweins (Sauvignon, Pessac Léognan 2011).
- Auffrischung eines leicht oxidierten Roséweins (Rijoa, 2008).



Der Wein (Kontrolle) wird künstlich oxidiert, sein orangefarbener Farbton steigt an (oxidiertes Kontrollwein). Anhand der POLYLACT®-Behandlung kann der ursprüngliche Orangeton, der vor der Oxidation vorhanden war, wiederhergestellt werden.



Die Behandlung mit POLYLACT® belebt die aromatische Frische des Weins, indem sie „oxidierte“ und „firnige“ Noten zugunsten von blumig-fruchtigen Aromen abschwächt.



LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform..... Pulver

Farbe weiß

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 6
Gesamtstickstoff (%) ≥ 10,6
Eiweißstoffe (%) ≥ 58,8

Arsen (ppm) < 3
Blei (ppm) < 2

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung kann in jedem Stadium der Weinbereitung erfolgen, sowohl im Most wie im Wein.
- Die Behandlung ist umso wirksamer, wenn der zu behandelnde Most oder Wein zuvor geklärt wurde (enzymierter Most, abgezogener Wein).
- **POLYLACT®** kann zu keiner Überschönung führen, auch nicht in sehr hohen Mengen. Die Schönung dauert nicht lange und das Geläger setzt sich sehr gut und schnell ab und bildet nur wenig Trubdepot.

DOSIERUNG

Bei Most:

- gesundes Lesegut: 20 - 40 g/hL.
- belastetes Lesegut: 40 - 100 g/hL.

Bei Wein: 15 - 90 g/hL.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge (EU-Verordnung):
< 260 g/hL.

Substanz aus Kuhmilch mit potentiell allergener Wirkung. Der Einsatz dieses Produktes kann eine Allergen-Kennzeichnung auf dem Etikett nach sich ziehen.

EINSATZ

POLYLACT® im 10-fachen seines Gewichts an Wasser auflösen und dabei gleichzeitig kräftig weiterrühren. Es wird empfohlen, die Lösung vor Gebrauch 1 Stunde lang vorquellen zu lassen. Das Präparat kann vor oder während der Gärung zugegeben werden.

Die zubereitete **POLYLACT®**-Lösung muss noch am selben Tag verwendet werden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der Originalverpackung an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit (ungeöffnete Packung): 2 Jahre.

VERPACKUNG

1-kg-Sack, 10-kg-Karton.
10-kg-Sack.

