

POLYLACT®

Präparat zur präventiven und kurativen Behandlung von Oxidationserscheinungen.

Substanz aus Kuhmilch mit potentiell allergener Wirkung. Der Einsatz dieses Produktes kann eine Allergen-Kennzeichnung auf dem Etikett nach sich ziehen. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 und dem Food Chemical Codex (FCC).

MERKMALE

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.

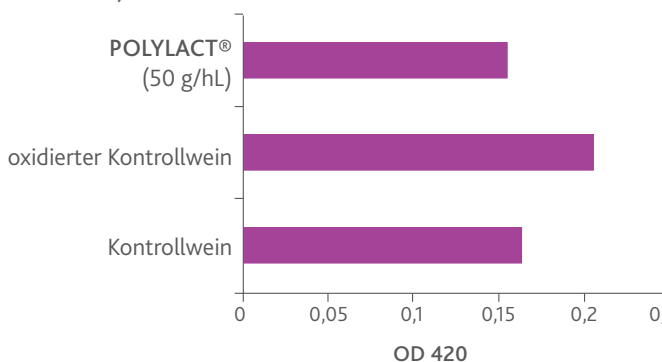
Die Zusammensetzung auf Basis von Kaseinat bewirkt eine gute und rasche Auflösung und gewährleistet einen Synergieeffekt mit dem PVPP. Die Tatsache, dass das Präparat kein Bicarbonat enthält, wirkt sich günstig auf das Säure-Basen-Gleichgewicht der Weine aus.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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.

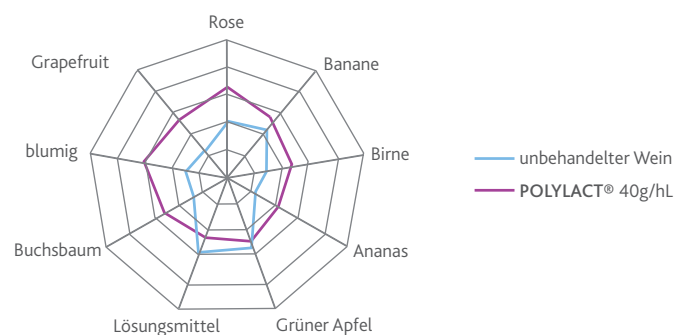
WISSENSCHAFTLICHE ERGEBNISSE

- Kurative Wirkung auf den orangen Farbton eines oxidierten Weißweins (Sauvignon, Pessac Léognan 2011).



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

- Auffrischung eines leicht oxidierten Roséweins (Rijoa, 2008).



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



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform.....Pulver
Farbe.....weiß

Schüttdichte.....ca. 500 g/L

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit..... < 6 %
Gesamtstickstoff..... \geq 10,6 %
Eiweißstoffe..... \geq 58,8 %
Arsen < 2,8 ppm

Blei < 1,6 ppm
Quecksilber < 1 ppm
Cadmium < 0,3 ppm
Schwermetalle < 10 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

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.

ANWENDUNG

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.

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.

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

