



POLYMUST® NATURE

Allergiefreies Präparat auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Erbsen), Natrium-Bentonit und Calciumbentonit zur raschen und effizienten Schönung von Most und Wein.

Entspricht der europäischen Bio-Wein-Verordnung (EG) 889/2008 und ihren geänderten Fassungen.

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.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

POLYMUST® NATURE ist eine Kombination aus:

- Pflanzlichem Eiweiß, das speziell aufgrund seiner hohen Reaktionsfreudigkeit mit Phenolverbindungen selektiert wurde.
- Natürlichem Natrium-Bentonit mit hoher Eiweißadsorptionskraft zur Stabilisierung von Most und Wein bei einem breiten pH-Bereich.
- Natürlichem Calciumbentonit mit hohem Klärvermögen zur Schönung von Most und Wein.

POLYMUST® NATURE eignet sich für Most und Wein und gewährleistet eine rasche Klärung, wobei der Trub besonders kompakt abgesetzt wird, gleichzeitig trägt es zur Eiweißstabilität bei.

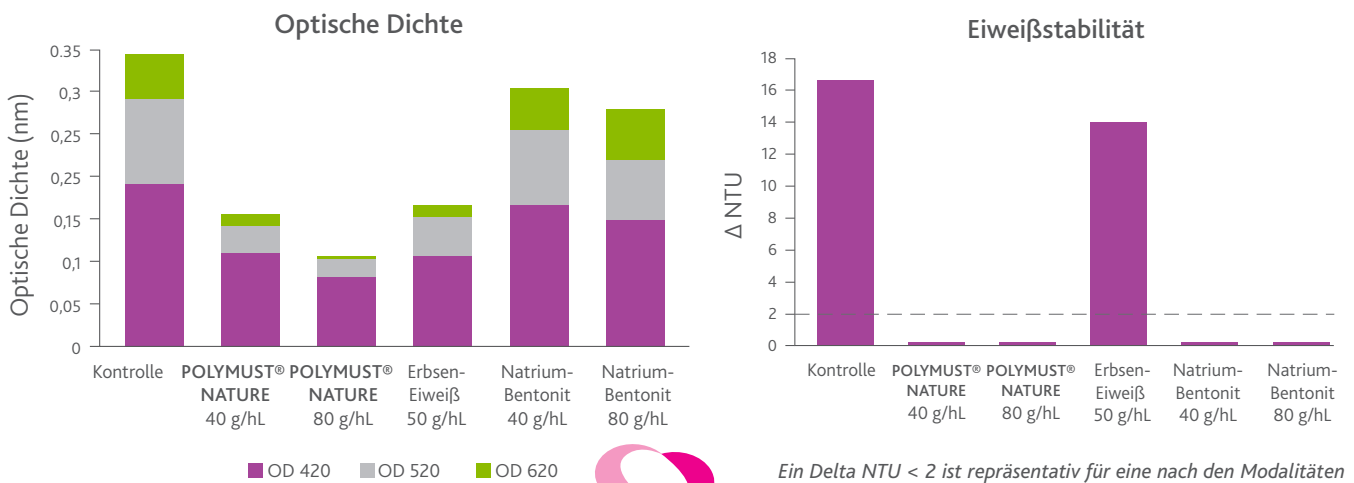
Während der Gärung erleichtert POLYMUST® NATURE bei Weinen mit schnellem Durchsatz deren Vorbereitung auf eine frühe Markteinführung.

Bei Rotweinen trägt POLYMUST® NATURE durch die kombinierte Wirkung des pflanzlichen Eiweißes und des Bentonits auf effiziente Weise zur Farbstabilität bei.

VERSUCHSERGEBNISSE

- POLYMUST® NATURE ermöglicht eine starke Verringerung der optischen Dichte dank der hohen Reaktionsfreudigkeit mit den Phenolverbindungen. Das Bentonit in der Formulierung fördert eine frühe Eiweißstabilität bereits zum Zeitpunkt der alkoholischen Gärung.

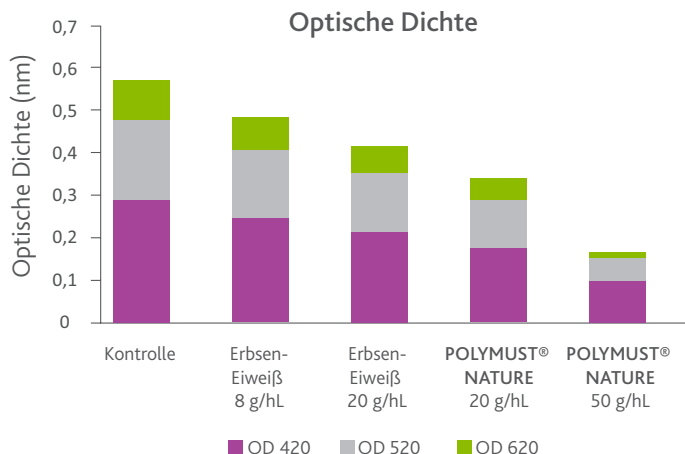
Schönungsversuch während der Gärung eines Sauvignon-Blanc-Weißmostes 2019. Alkoholgehalt: 12 % vol., pH-Wert: 3,57, Gesamtsäure: 5,85 g/L Weinsäure.



Ein Delta NTU < 2 ist repräsentativ für eine nach den Modalitäten des Wärmetests (Referenztest) erreichte Eiweißstabilität.

- **POLYMUST® NATURE** reagiert mit den Phenolverbindungen in den Rosémosten, wodurch die Farbstabilität besser im Griff ist und die Moste vor einer Oxidation geschützt sind.

Merlot-Rosémost 2019, Zugabe des Mittels nach dem ersten Drittel der Gärung.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild Pulver

Farbe beige

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 15

Blei (ppm) < 5

Arsen (ppm) < 3

Quecksilber (ppm) < 1

Eisen (ppm) < 510

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung kann zu jedem Zeitpunkt der Weinbereitung erfolgen, sowohl im Most wie im Wein.
- Die Behandlung ist umso wirksamer, wenn der Most bzw. Wein vor der Behandlung geklärt wurde (enzymierter Most, abgestochener Wein).
- **POLYMUST® NATURE** führt selbst in sehr hohen Dosierungen zu keiner Überschönung.

DOSIERUNG

Weiß- und Rosémost: 20 bis 100 g/hL.

Weiß- und Roséwein: 20 bis 80 g/hL.

Rotwein: 10 bis 15 g/hL.

Roter Pressmost: 10 bis 20 g/hL.

EU-Gesetzgebung: gesetzlich zulässige Höchstmenge:
150 g/hL.

EINSATZ

POLYMUST® NATURE unter ständigem Rühren im 20-fachen seines Gewichts an Wasser auflösen. Es wird empfohlen, die Lösung vor Gebrauch 1 Stunde lang vorquellen zu lassen. Das Präparat kann dem Most vor oder während der Gärung zugegeben werden, unter kräftigem Mischen, damit sich das Mittel schnell und gleichmäßig verteilt.

Bei einer Zugabe in den Wein wird empfohlen, 15 bis 30 Minuten lang weiter zu rühren, um eine optimale Wirkung des Präparats zu erzielen.

Die so zubereitete **POLYMUST® NATURE**-Lösung muss noch am selben Tag verwendet werden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

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



LAFFORT
l'œnologie par nature