



POLYMUST® PRESS

Präparat zur Schönung von Most und Wein. Allergenfrei. Kombination aus PVPP, pflanzlichen Proteinen und Bentonit. 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.

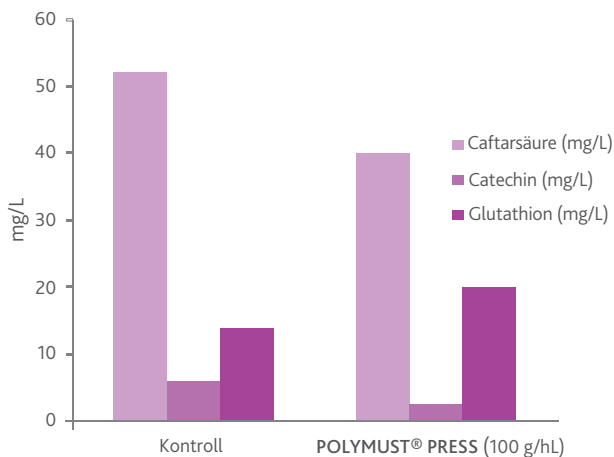
ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

Ein allergenfreies Präparat, das PVPP mit Bentonit und pflanzlichen Proteinen vereint und sich für folgende Zwecke eignet:

- zur präventiven Behandlung gegen die Oxidation des Mostes bei der Weiß- und Roséweinbereitung (Beseitigung der oxidierten und oxidierbaren phenolischen Inhaltsstoffe, Aufrechterhaltung des Glutathiongehalts und Verminderung von Phänomenen wie Braunwerden oder Pinking)
- zur Verfeinerung des Pressweins bei der Rotweinbereitung (Reduzierung der mikrobiellen Belastung, Klärung, Farbstabilisierung und Behebung von Adstringenz, grünem Geschmack und metallischen Noten) .

VERSUCHSERGEBNISSE

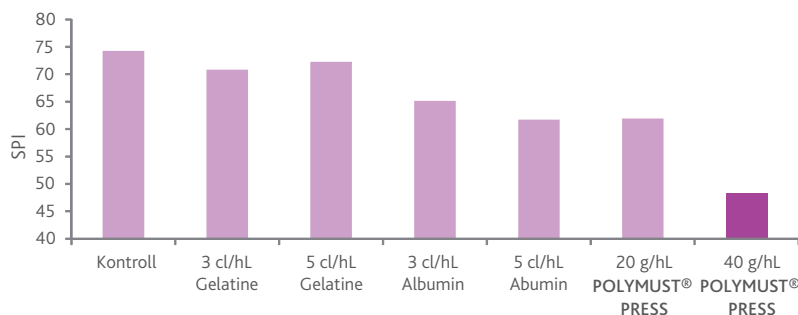
- Beseitigung von Phenolsäuren und Catechinen in Rosé- und Weißmosten:



- Klärung eines roten Pressweins (Loire-Tal 2011) :

	Trübungsgrad (NTU)
Kontroll	134
Albumin 6 cL/hL	112
Gelatine 6 cL/hL	94
POLYMUST® PRESS 30 g/hL	58

- Beseitigung der Adstringenz bei roten Pressweinen



Versuch mit einem Presswein eines Grand Cru Classé (2010) aus Pauillac. Der SPI-Index wird anhand von Elektrophorese ermittelt und drückt in Prozent aus, wie viele Speichelproteine nach Interaktion mit dem Wein übrig sind. Er stellt die Adstringenz eines Weins dar. Ein hoher Wert zeugt von einer starken Adstringenz.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild Pulver

Farbe weiß

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit < 12,5%

Gesamtstickstoff \geq 5 %

Arsen < 3 ppm

Eisen < 420 ppm

Blei < 4,5 ppm

Quecksilber < 1 ppm

Cadmium < 1 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, gleich nach dem Pressvorgang enzymierter Presswein).
- **POLYMUST® PRESS** kann zu keiner Überschönung führen, auch nicht in sehr hohen Mengen. Bei roten Pressweinen dauert die Schönung nicht lange (15 Tage), das Geläger setzt sich sehr gut und kompakt ab und bildet nur wenig Trubdepot.

DOSIERUNG

- weiße und rosé Pressmoste: 40 - 100 g/hL.
- rote Pressmoste: 15 - 50 g/hL.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß EU-Verordnung: 300 g/hL.

ANWENDUNG

POLYMUST® PRESS im 5- bis 10-fachen seines Gewichts an Wasser auflösen. Es wird empfohlen, die Lösung vor Gebrauch 1 Stunde lang vorquellen zu lassen.

Bei einer Behandlung von Most die Lösung nach der Mazeration und vor dem Entschleimen beimengen.

Bei einer Behandlung von Wein ist es für eine optimale Wirkung des Präparats empfehlenswert, den Wein 15 bis 30 Minuten lang weiter zu rühren.

Die zubereitete **POLYMUST® PRESS**-Lösung muss noch am selben Tag aufgebraucht werden.

LAGERUNG

- Die ungeöffnete Originalverpackung an einem trockenen, kühlen und geruchsfreien Ort aufbewahren.
- Die geöffnete Packung muss rasch aufgebraucht werden.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VEPACKUNG

1-kg-Sack, 10-kg-Karton

10-kg-Sack



LAFFORT

l'œnologie par nature