ALLERGEN Allergen free FREE

POLYMUST® PRESS

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

Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Ein allergenfreies Präparat, das PVPP, Bentonit und pflanzliche Proteine (Patatin) miteinander kombiniert

Bei Weiß- und Rosémosten:

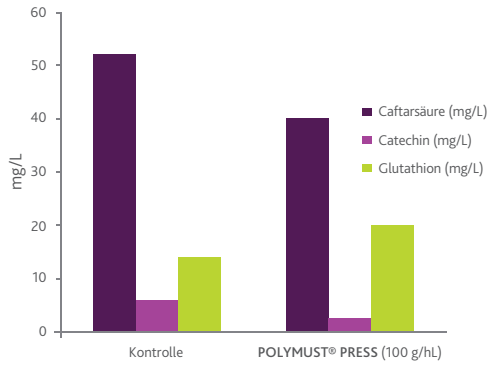
- Beseitigung oxidierter und oxidierbarer Phenolverbindungen.
- Beibehaltung des Glutathiongehalts und Reduzierung von Erscheinungen wie Braunwerden und Pinking.

Qualitätssteigerung und wirtschaftliche Optimierung bei Rotweinen:

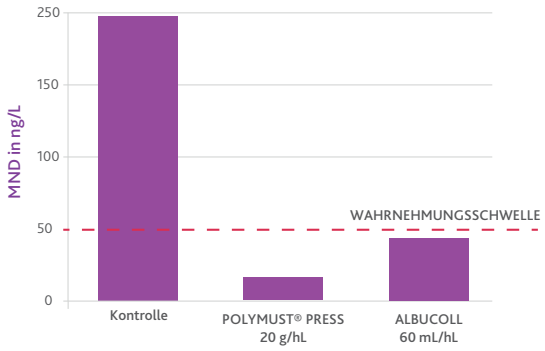
- Durch Verringerung des Gehalts an 3-Methyl-2,4 Noanedione (MND), das für Oxidationsnoten im Wein (Dörrpflaumen) verantwortlich ist.
- Durch Reduzierung der mikrobiellen Belastung.
- Durch Verbesserung der Farbstabilität.
- Durch Verringerung von Adstringenz, grünem Geschmack und metallischen Noten.

VERSUCHSERGEBNISSE

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



- Durch den Einsatz von **POLYMUST® PRESS** kann der Gehalt an 3-Methyl-2,4-Noanedione, der in Rotweinen für Oxidationsnoten verantwortlich ist, unter die Wahrnehmungsschwelle (≈50 ng/L) gesenkt werden.



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild	Pulver
Farbe	weiß

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 12,5	Blei (ppm)	< 4,5
Gesamtstickstoff (%)	≥ 5	Quecksilber (ppm)	< 1
Arsen (ppm)	< 3	Cadmium (ppm)	< 1
Eisen (ppm)	< 420	Schwermetalle (ppm)	< 10

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, 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: 250 g/hL.

EINSATZ

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.

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
10-kg-Sack

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

PG - AS - 06.10.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.