

POLYLACT®

Preparación destinada al tratamiento preventivo y curativo de las quebras oxidásicas.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (EU) 2019/934 y al Food chemical Codex (FCC).

ESPECIFICACIONES

POLYLACT® es una preparación que asocia PVPP y caseinato de potasio que permite una adsorción muy eficaz de los compuestos fenólicos oxidados y oxidables preservando el potencial organoléptico de los vinos.

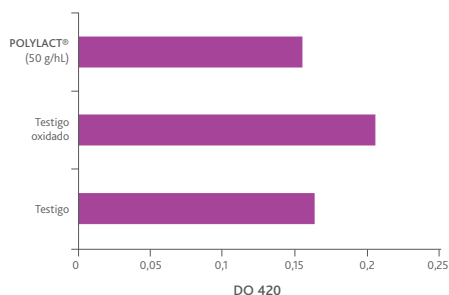
La composición a base de caseinato permite una disolución rápida asegurando una sinergia con el PVPP. La ausencia de bicarbonato en la preparación permite conservar los equilibrios ácido-base de los vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

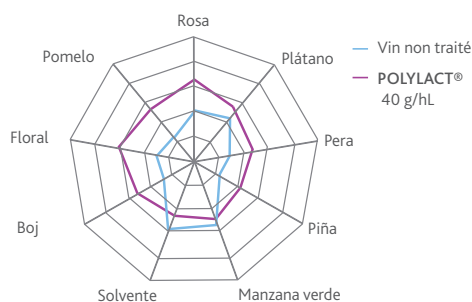
POLYLACT® está destinado principalmente al tratamiento de los mostos y de los vinos, blancos o rosados frente a todos los fenómenos de oxidación que pueden afectar negativamente al vino (organolépticos o de color).

RESULTADOS CIENTÍFICOS

- Efecto curativo sobre la tonalidad anaranjada de un vino blanco oxidado (Sauvignon, Pessac Léognan 2011).
- Rejuvenecimiento de un vino rosado ligeramente oxidado (Rioja, 2008).



El vino (Testigo) es oxidado artificialmente y su coloración anaranjada aumenta fuertemente (testigo oxidado). EL uso de POLYLACT® permite recuperar la tonalidad inicial.



El uso de POLYLACT® rejuvenece aromáticamente el vino, atenuando las notas oxidadas y maderizadas, y potenciando los aromas frutales y florales.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Color blanco

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH (10%) 5 - 7
SO₂ (%) 1
Humedad (%) < 10
Nitrógeno Total (%) ≥ 12

Materia Proteica (%) ≥ 56,6
Arsénico (ppm) < 3
Plomo (ppm) < 2
Mercurio (ppm) < 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- El tratamiento puede ser realizado en cada etapa de la vinificación tanto sobre mosto como sobre vino.
- El tratamiento será tanto más eficaz cuanto más limpio esté el producto a tratar (mosto con enzimas, vino trasegado).

DOSIS DE EMPLEO

En mostos:

- Vendimias sanas: 20 - 40 g/hL.
- Vendimias alteradas: 40 - 100 g/hL.

En vinos : 15 - 90 g/hL.

Dosis límite legal (RUE): < 260 g/hL.

La caseína es una sustancia derivada de la leche de vaca que tiene un carácter potencialmente alérgico. El uso de este producto puede dar lugar a un etiquetado «alérgico».

MODO DE EMPLEO

Disolver POLYLACT® en 10 veces su peso de agua agitando (no prepararlo nunca sobre mosto o vino directamente). Se recomienda dejar hinchar la solución durante 1 hora antes de su empleo. La preparación puede ser añadida antes o durante la fermentación. En el caso de tratamientos en vino, trasegar o filtrar lo antes posible.

La solución de POLYLACT® así preparada debe ser utilizada durante el día, no mantener la solución.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.

ENVASES

Bolsa de 1 kg, caja de 10 kg.
Saco de 10 kg.

