

POLYLACT®

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

Sustancia derivada de leche de vaca que presenta un carácter potencialmente alergénico. La utilización de este producto, puede provocar un etiquetado "alérgeno". Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food chemical Codex(FCC).

DESCRIPCIÓN

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.

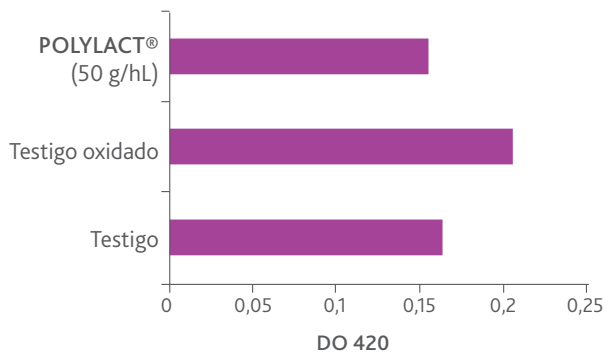
La composición a base de caseinato permite una disolución rápida asegurando una sinergia con el PVPP. La ausencia de bicarbonato en la preparación permite conservar los equilibrios ácido-base de los vinos.

APLICACIONES 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).

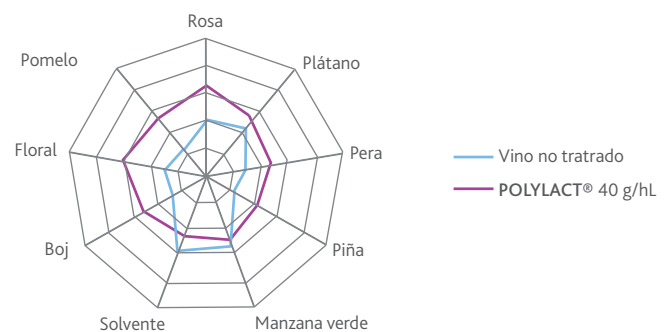
RESULTADOS EXPERIMENTALES

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



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

- Rejuvenecimiento de un vino rosado ligeramente oxidado (Rioja,2008)



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

Densidad 500 g/L approx.

ANÁLISIS QUÍMICO

Humedad..... < 6 %
Nitrógeno Total \geq 10,6 %
Materia Proteica..... \geq 58,8 %
Arsénico < 2,8 ppm

Plomo..... < 1,6 ppm
Mercurio..... < 1 ppm
Cadmio < 0,3 ppm
Metales pesados..... < 10 ppm

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).

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.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.

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

ENVASADO

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

