

POLYMUST® BLANC

Preparación compleja a base de proteína de guisante y de PVPP, exenta de alérgenos, destinada a la clarificación de mostos blancos y rosados.

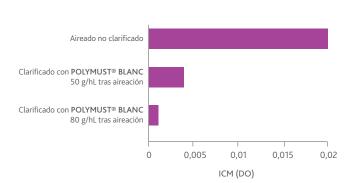
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

POLYMUST® BLANC es la asociación de proteína de guisante, específicamente seleccionada para su fuerte reactividad frente a los compuestos fenólicos, y de PVPP para la prevención de la oxidación de los vinos blancos y rosados por la eliminación sobre mostos de compuestos fenólicos susceptibles de capturar los aromas y de alterar el color de los vinos.

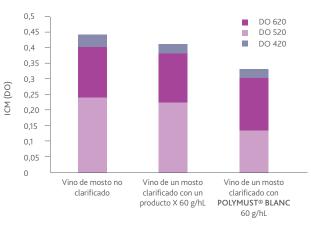
RESULTADOS EXPERIMENTALES

 Prevención de la oxidación de un vino blanco(Colombard, Gers, 2011).



En laboratorio, la medida del ICM antes y después de aireación permite evaluar la sensibilidad de un vino a la oxidación. Un tratamiento preventivo con **POLYMUST® BLANC** permite estabilizar el ICM.

 Estabilización de la tonalidad de un mosto rosado (Cabernet franc, Anjou, 2011).



Eliminando preventivamente los compuestos fenólicos susceptibles de oxidarse POLYMUST® BLANC reduce la aparición de las notas anaraniadas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo Color	beige
---------------------	-------



Plomo (ppm) < 4
Mercurio (ppm) < 1
Cadmio (ppm)<
Zinc (ppm)

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- El tratamiento se realiza antes o durante la fermentación. Es compatible con uso de la flotación.
- · El tratamiento puede también efectuarse sobre vino.

DOSIS DE EMPLEO

Entre 30 y 80 g/hL. Dosis máxima legal (UE): 80 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver POLYMUST® BLANC en 5-10 veces su peso en agua. La preparación puede ser introducida antes o durante la fermentación así como sobre vino terminado. La solución de POLYMUST® BLANC así preparada debe ser utilizada en el día.

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: 3 años.

ENVASES

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

