



POLYMUST® DC

Preparación a base de proteínas vegetales (guisante), bentonita y carbón activo, especialmente destinada para la clarificación de mostos o vinos blancos.

Conforme a la regulación europea de la vinificación biológica Reglamentación (CE) n° 889/2008 y sus enmiendas.
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.

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

Preparación no alérgica de proteínas vegetales (guisante), bentonita y carbón activo que contribuye a:

- Una estabilidad de la tonalidad en los vinos rosados, gracias a la eliminación de los polifenoles oxidables durante la fermentación.
- Descontaminación de mostos /vinos.
- Una absorción selectiva de las proteínas inestables del vino.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Color gris

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad..... < 12%

Plomo..... < 5 ppm

Arsénico < 3 ppm

Mercurio..... < 1 ppm

Hierro..... < 245 ppm

Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- El tratamiento puede realizarse en desfogado o fermentación. Los vinos blancos pueden igualmente tratarse.
- POLYMUST® DC permite una rápida y eficaz compactación de lías.

DOSIS DE EMPLEO

50 a 120 g/hL.

Contiene 10% de carbón activo. La utilización del carbón activo queda sometida a la reglamentación en varios países. Consultar reglamentación local.

EL reglamento europeo CE 606/2009 prohíbe la utilización de carbón en vino rosado o tinto.



MODO DE EMPLEO

Disolver POLYMUST® DC en 10 veces su peso en agua fría y dejar hinchar una hora antes de su incorporación. Adicionar una vez homogeneizado.

La solución preparada de POLYMUST® DC debe ser utilizada en el día.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco y seco en su envase de origen en ambientes exentos de olores.
- Los envases abiertos deber ser rápidamente utilizados.
- DLUO de 3 años.

ENVASADO

Bolsa de 1 Kg, Caja de 10 kg.
Saco de 10 Kg.

