POLYMUST® NATURE

Preparación no-alergena a base de proteína vegetal (guisante), de bentonita sódica y de bentonita cálcica, destinada a la clarificación rápida y eficaz de mostos y de vinos.

Conforme a la regulación europea de la vinificación biológica Reglamentación (UE) 848/2018.

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® NATURE es una asociación de:

- **Proteína vegetal**, específicamente seleccionada para una **fuerte reactividad frente a sus compuestos fenólicos**.
- **Bentonita sódica natural**, de fuerte poder **desproteinizante**, destinada a la estabilización de mostos y de vinos sobre un **largo espectro de pH**.
- **Bentonita cálcica** natural de fuerte acción clarificante para la clarificacion de mostos y de vinos.

Sobre mostos y vinos, **POLYMUST® NATURE** garantiza una clarificación rápida, con una notable reducción de las lías, contribuyendo al mismo tiempo a la estabilización proteica.

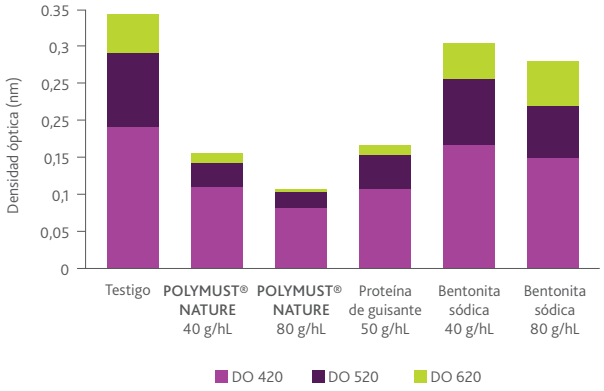
En el curso de la fermentación, para los vinos de rotación rápida, **POLYMUST® NATURE** facilita su preparación para una salida precoz al mercado.

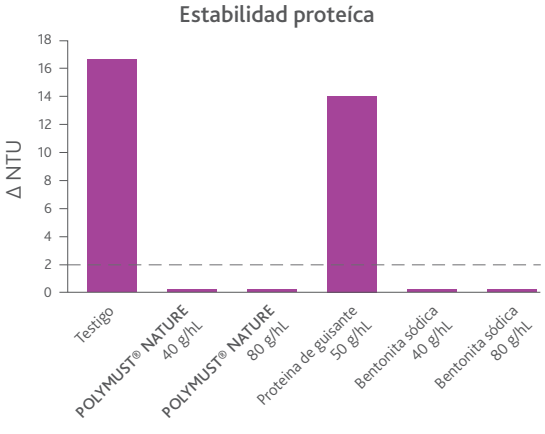
Sobre vinos tintos, **POLYMUST® NATURE** participa eficazmente en la estabilización del colorante mediante la acción combinada de la proteína vegetal y de las bentonitas.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- **POLYMUST® NATURE** permite una fuerte reducción de ICM gracias a su gran reactividad frente a los compuestos fenólicos. La presencia de bentonita en su formulación favorece una estabilización proteica precoz desde la fase de fermentación alcohólica.

Ensayo de clarificación en fermentación sobre un mosto blanco de Sauvignon Blanc 2019. TAP: 12 % vol. pH: 3,57, AT: 5,85 g/L Ac. tartárico.





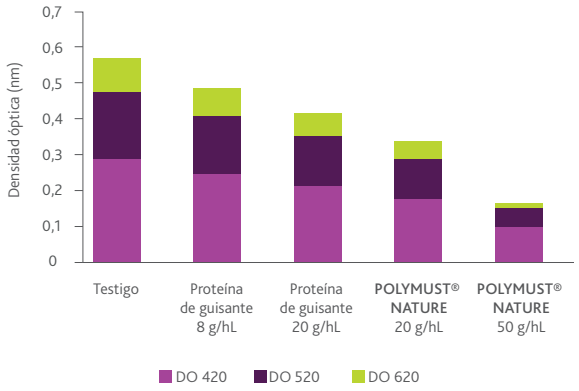
Una Delta NTU <2 es representativo de la estabilidad proteica adquirida según las modalidades del test de calor (prueba de referencia).

LAFFORT
l'œnologie par nature

- **POLYMUST® NATURE** reacciona con los compuestos fenólicos de los mostos rosados para una mejor gestión de la tonalidad y de la protección contra la oxidación de los mostos.

Mosto Merlot Rosado 2019, adición del producto al tercio de la fermentación.

INTENSIDAD COLORANTE MODIFICADA



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo

Color ..... beige

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)..... < 15

Arsénico (ppm) ..... < 3

Hierro (ppm)..... < 510

Plomo (ppm) ..... < 5

Mercure (ppm) ..... < 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- El tratamiento puede ser puesto en cualquier etapa de la vinificación, tanto sobre mosto como vino.
- El tratamiento será más eficaz conforme el producto a tratar esté clarificado (mosto enzimado, trasegado).
- **POLYMUST® NATURE** no da lugar a un sobre encolado, ni siquiera en dosis muy altas.

DOSIS DE EMPLEO

- Mostos blancos y rosados: 20 a 100 g/hL.
- Vinos blancos y rosados: 20 a 80 g/hL.
- Vinos tintos: 10 a 15 g/hL.
- Vinos tintos de prensa: 10 a 20 g/hL.

Reglamentación UE: Dosis máxima legal: 150 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver **POLYMUST® NATURE** en 20 veces su peso en agua, en constante agitación. Se recomienda dejar hinchar la solución 1 hora antes de su empleo. Sobre mostos, la preparación puede ser introducida antes o durante la fermentación mediante una incorporación enérgica, favoreciendo una difusión rápida y homogénea del producto.
Sobre vino, se recomienda mantener una agitación de 15 a 30 minutos para optimizar el efecto de la preparación.
La solución **POLYMUST® NATURE** 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.

ENVASE

Saco de 1 kg, caja 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

PG-AS-02.1020 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.