



POLYMUST® PRESS

Preparado destinado a la clarificación de mostos y de vinos. Asociación de PVPP, proteína vegetal (patatina) y Bentonita. No alérgeno.

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

Preparación, libre de alérgenos, que asocia PVPP, bentonita y proteína vegetal (patatina).

Para los mostos blancos y rosados:

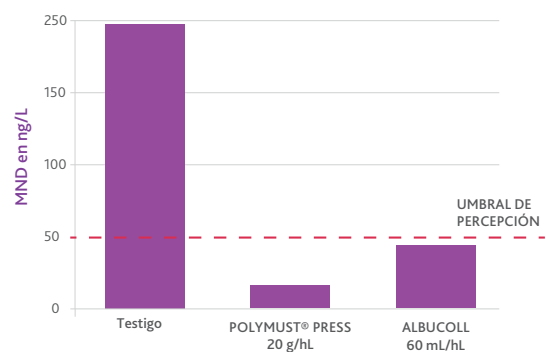
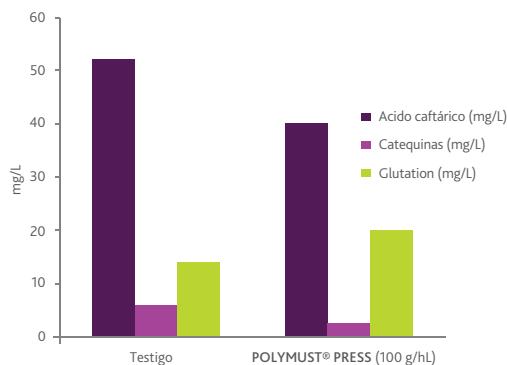
- Eliminación de los compuestos fenólicos oxidables y oxidados.
- Conservación del contenido de glutatión y limitación de los fenómenos de pardeamiento o pinking.

Para los vinos tintos, optimización cualitativa y económica:

- Reduciendo los contenidos en 3-metil-2,4 nonanediona (MND) responsables de las notas oxidadas de los vinos (ciruelas pasas).
- Bajando la carga microbiana.
- Mejorando la estabilidad de la materia colorante.
- Reduciendo la astringencia, el verdor y las notas metálicas.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Eliminación de ácidos fenólicos y catequinas en mostos blancos y rosados.
- El empleo de **POLYMUST® PRESS** permite disminuir por debajo del umbral de percepción (≈ 50 ng/L) el contenido en 3-metil-2,4 nonanediona responsable de las notas oxidadas de los vinos tintos.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Color blanco

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)..... < 12,5

Nitrógeno total (%)..... ≥ 5

Arsénico (ppm) < 3

Hierro (ppm)..... < 420

Plomo (ppm) < 4,5

Mercurio (ppm)..... < 1

Cadmio (ppm)..... < 1

Metales pesados (ppm)..... < 10

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- El tratamiento puede ser aplicado en todas las etapas de la vinificación tanto sobre el mosto como sobre el vino. El tratamiento será más eficaz cuando el producto a tratar haya sido clarificado (mosto enzimado, vino trasegado).
- **POLYMUST® PRESS** no provoca sobreencolado, incluso con dosis muy elevadas. La sedimentación es rápida con una compactación importante de las lías que permite la formación de poco depósito.

MODO DE EMPLEO

Disolver **POLYMUST® PRESS** en 5 - 10 veces su peso de agua. Se recomienda dejar hinchar la solución durante 1 hora antes del uso.

Para el tratamiento de los mostos, incorporar tras la extracción del mosto, antes del desfangado.

Sobre el vino, se recomienda mantener en agitación de 15 a 30 minutos para optimizar el efecto del preparado.

La solución de **POLYMUST® PRESS** así preparada debe ser utilizada el mismo 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.

DOSIS DE EMPLEO

- Vinos de prensa blancos y rosados: 40 - 100 g/hL.

- Vinos de prensa tintos: 15 - 50 g/hL.

Reglamentación UE: Dosis máxima permitida: 250 g/hL.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - caja de 12 kg.

Saco de 10 kg.

