POLYMUST® ROSÉ

Preparado específico a base de proteína vegetal (patatina) y de PVPP, para el control y prevención de la oxidación de los mostos rosados.

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

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

POLYMUST® ROSÉ es una compleja asociación de una proteína vegetal (patatina) especialmente seleccionada por su alta reactividad frente a los compuestos fenólicos y de PVPP, para la prevención y el control de la oxidación de los mostos rosados durante la elaboración. **POLYMUST® ROSÉ** reduce la concentración de los compuestos fenólicos, y permite estabilizar la tonalidad gracias a la eliminación de los fenoles oxidados susceptibles de la alteración del color.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

	L*	a*	b*	IPT	Ácidos Fenoles
POLYMUST® ROSÉ	88.24	9.41	4.15	8.1	5
Product A	82.04	10.07	5.26	8.9	5.4
Product B	84.64	9.14	4.07	8.5	5.3

Cuadro 1: Ensayo de clarificación en fermentación sobre un mosto rosado de Syrah. GAP 12% vol. , pH 3,71 ; AT 5,85 g/L ac.tartárico.
POLYMUST® ROSÉ *(100 g/hL), producto A a base de caseína (120 g/hL), producto B a base de carbón (100 g/hL).*
POLYMUST® ROSÉ *mantiene una potente luminosidad en el vino (L), y tiene un muy buen impacto respeto a la reducción de la tonalidad amarilla (b*).*

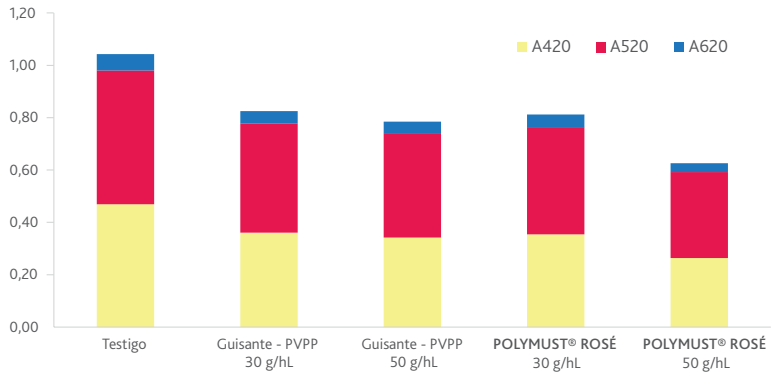

Gráfico 2: Ensayo de desfangado estático a 7ºC (ICM).
Mosto rosado de Cabernet Sauvignon 2015. GAP 12% Vol ; pH 3.30 ; At 4.17 gr/l AT.

La patatina y **POLYMUST® ROSÉ** *permiten mejorar la estabilidad de la tonalidad y la protección frente la oxidación de los mostos rosados , respeto a las proteínas de guisante.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo

Color .....marrón claro

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)..... < 8

Cenizas (%)..... < 3,5

Arsénico (ppm) ..... < 3

Hierro (ppm)..... < 300

Plomo (ppm) ..... < 3,5

Mercurio (ppm)..... < 1

Cadmio (ppm)..... < 1

Zinc (ppm) ..... < 25

SO_2 (ppm).....> 10

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

El tratamiento se debe realizar antes o durante la fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

Entre 30 y 80 g/hL.
Reglementación UE: Dosis máxima legal: 120 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver **POLYMUST® ROSÉ** en 10 veces su peso en agua. La solución de **POLYMUST® ROSÉ** 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

Saco de 1 kg.
Saco de 10 kg.

GM - AS - 09/03/23 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida quelas condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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