



# POLYMUST® ROSÉ

Preparado específico a base de proteína vegetal (patatina) y de PVPP, no alérgeno, 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 CE n°606/2009.*

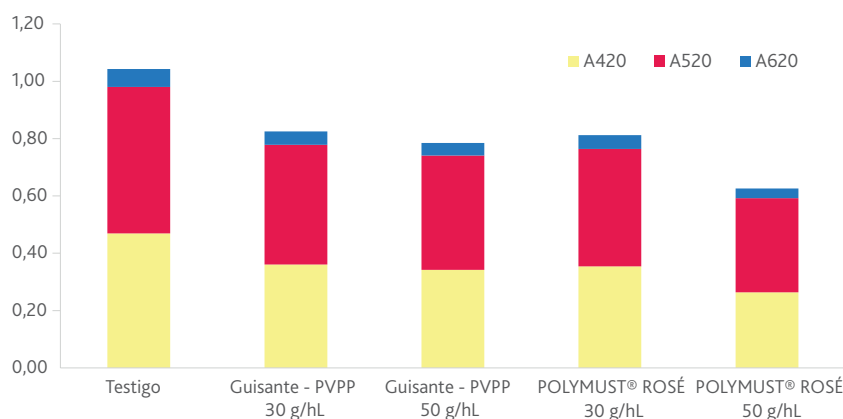
## DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

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	5,1
Producto A	82,04	10,07	5,26	8,9	5,4
Producto 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 respecto a la reducción de la tonalidad amarilla (b\*).*



*Gráfico 2: Ensayo de desfangado estático a 7°C (ICM). Mosto rosado de Cabernet Sauvignon 2015. GAP 12% Vol; pH 3.30; At 4.17 gr/l AT. La proteína de patata y POLYMUST® ROSÉ permiten mejorar la estabilidad de la tonalidad y la protección frente a la oxidación de los mostos rosados, respecto a las proteínas de guisante.*



## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo

Color ..... marrón claro

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad..... < 8 %

Plomo..... < 3,5 ppm

Cenizas ..... < 3,5 %

Mercurio..... < 1 ppm

Arsénico ..... < 3 ppm

Cadmio ..... < 1 ppm

Hierro..... < 300 ppm

Zinc..... < 25 ppm

## PROTOCOLO DE EMPLEO

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

El tratamiento se debe realizar antes o durante la fermentación.

### DOSIS DE EMPLEO

Entre 30 y 80 g/hL.

Reglamentación UE : Dosis máxima legal : 130g/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.

## CONSERVACIÓN

- Almacenar el producto en un ambiente seco, fresco y al abrigo de olores extraños, en su embalaje cerrado y sellado de origen.
- Los embalajes abiertos deben ser empleados rápidamente.
- DLUO : 3 años.

## ENVASES

- Saco de 1 kg.
- Saco de 10 kg.

