



# POLYMUST® V

Preparación compleja a base de proteína de guisante y de PVPP, exenta de alérgenos, destinada a la clarificación de mostos blancos y rosados.

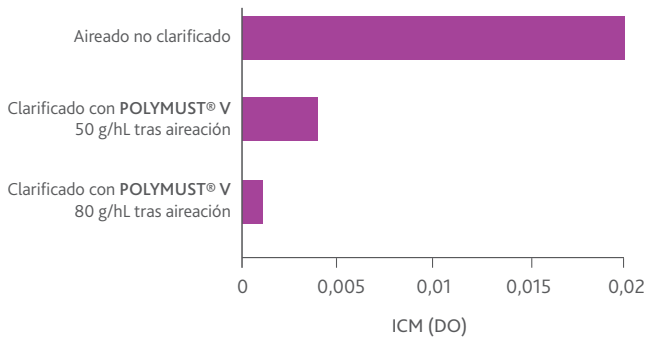
*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al reglamento CE nº606/2009.*

## DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

POLYMUST® V es la asociación de proteína de guisante, específicamente seleccionada para su fuerte reactividad frente a los compuestos fenólicos, y de PVPP para la prevención de la oxidación de los vinos blancos y rosados por la eliminación sobre mostos de compuestos fenólicos susceptibles de capturar los aromas y de alterar el color de los vinos.

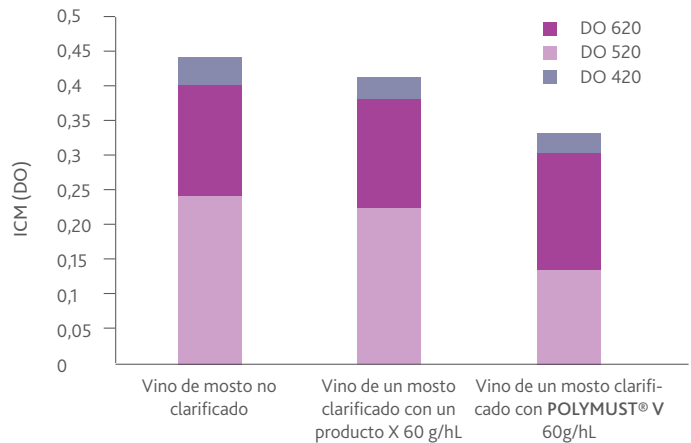
## RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Prevención de la oxidación de un vino blanco (Colombard, Gers, 2011).



*En laboratorio, la medida del ICM antes y después de aireación permite evaluar la sensibilidad de un vino a la oxidación. Un tratamiento preventivo con POLYMUST® V permite estabilizar el ICM.*

- Estabilización de la tonalidad de un mosto rosado (Cabernet franc, Anjou, 2011).



*Eliminando preventivamente los compuestos fenólicos susceptibles de oxidarse POLYMUST® V reduce la aparición de las notas anaranjadas.*

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo

Color ..... beige



## ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad.....	< 9,5%	Plomo.....	< 4 ppm
Cenizas .....	< 5%	Mercurio .....	< 1 ppm
Arsénico .....	< 3 ppm	Cadmio.....	< 1 ppm
Hierro .....	< 150 ppm	Zinc.....	< 35 ppm

## PROTOCOLO DE EMPLEO

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- El tratamiento se realiza antes o durante la fermentación. Es compatible con uso de la flotación.
- El tratamiento puede también efectuarse sobre vino.

### DOSIS DE EMPLEO

Entre 30 y 80 g/hL.  
Dosis máxima legal (UE): 200 g/hL.

### PREPARACIÓN

Disolver POLYMUST® V en 5-10 veces su peso en agua. La preparación puede ser introducida antes o durante la fermentación así como sobre vino terminado. La solución de POLYMUST® V así preparada debe ser utilizada en el día.

### CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- No utilizar envase abierto.
- Fecha de utilización óptima: 3 años

### ENVASE

Bolsa de 1 kg, caja de 10 kg  
Saco de 10 kg

