

# POLYLACT®

Préparation destinée au traitement préventif et curatif des phénomènes oxydatifs.

*Le caséinate est une substance issue de lait de vache présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ». Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC).*

## SPÉCIFICITÉS

POLYLACT® est une préparation associant PVPP et caséinate de potassium qui contribue efficacement à l'adsorption des composés phénoliques oxydés et oxydables, tout en préservant le potentiel organoleptique des vins.

La composition à base de caséinate permet une dissolution franche et rapide assurant un effet synergique avec la PVPP.

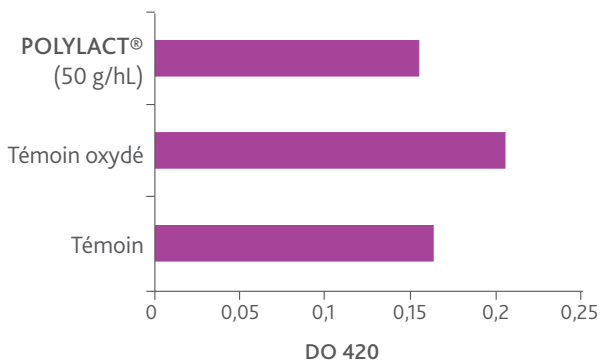
L'absence de bicarbonate dans la préparation favorise la conservation des équilibres acido-basiques des vins.

## APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Spécifiquement destiné au traitement préventif ou curatif des goûts et des vins, blancs ou rosés, vis-à-vis de tous les phénomènes oxydatifs susceptibles d'entraîner des dégradations de la couleur et des qualités organoleptiques.

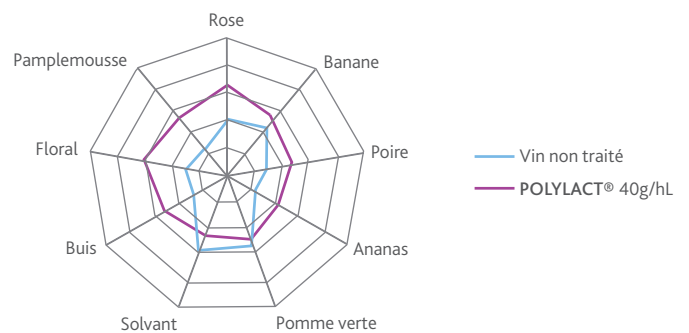
## RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

- Effet curatif sur la teinte orangée d'un vin blanc oxydé (Sauvignon, Pessac Léognan 2011).



*Le vin (témoin) est oxydé artificiellement, sa teinte orangée augmente fortement (témoin oxydé). Le traitement au Polylact® permet de rétablir la teinte orangée à son niveau initial avant oxydation.*

- Rafraîchissement d'un vin rosé légèrement oxydé (Rijoa, 2008).



*Le traitement au POLYLACT® ravive la fraîcheur aromatique du vin en atténuant les notes « oxydées » et « madérisées » au bénéfice des arômes fruités et floraux.*



## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect.....poudre  
Couleur.....blanc

Densité apparente.....500 g/L env.

## ANALYSES CHIMIQUES

Humidité..... < 6 %  
Azote total..... ≥ 10,6 %  
Matière Protéique..... ≥ 58,8 %  
Arsenic..... < 2,8 ppm

Plomb..... < 1,6 ppm  
Mercure..... < 1 ppm  
Cadmium..... < 0,3 ppm  
Métaux lourds..... < 10 ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement peut être mis en œuvre à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin.
- Le traitement est d'autant plus efficace que le produit à traiter est clarifié (moût enzymé, vin soutiré).
- POLYLACT® n'entraîne pas de surcollage, même à des doses très élevées. La sédimentation est rapide avec un tassement important des lies, formant peu de dépôt.

### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre POLYLACT® dans 10 fois son poids d'eau tout en maintenant une agitation énergique. Il est recommandé de laisser gonfler la solution 1 heure avant emploi. La préparation peut être introduite avant ou pendant la fermentation. La solution de POLYLACT® ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

### CONSERVATION

- Conserver à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. - emballage non entamé : 2 ans.

### DOSE D'EMPLOI

#### Sur moûts :

- Vendanges saines : 20 – 40 g/hL
- Vendanges altérées : 40 – 100 g/hL

#### Sur vins : 15 - 90 g/hL

Dose maximale légale (RUE): < 260 g/hL.

### CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg  
Sac de 10 kg

