



POLYMUST® DC

Préparation à base de protéines végétales (pois), bentonite et charbon actif, spécifiquement destinée au collage des moûts, vins nouveaux en fermentation et des vins blancs.

Compatible avec le règlement européen pour la vinification biologique Règlement (CE) n° 889/2008 et ses amendements. 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.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Préparation, exempte d'allergène, associant protéines végétales (pois), bentonite et charbon actif destinée :

- à une stabilité durable de la teinte des vins rosés, par l'élimination de polyphénols oxydables pendant la fermentation.
- à la décontamination des moûts ou des vins en fermentation.
- à l'adsorption sélective de protéines instables du vin, pour engager la stabilisation protéique.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur grise

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité..... < 12%

Plomb..... < 5 ppm

Arsenic..... < 3 ppm

Mercuré..... < 1 ppm

Fer < 245 ppm

Cadmium..... < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement peut être mis en œuvre avant (lors du débouillage) ou pendant la fermentation. Les vins blancs peuvent également être traités.
- POLYMUST® DC permet un tassement des lies rapide et efficace.

DOSE D'EMPLOI

50 à 120 g/hL.

Contient 10% de charbon actif. La mise en œuvre de charbon actif est soumise à réglementation, se référer à la législation en vigueur. Pour les moûts rosés en particulier, se référer au cahier des charges de l'ODG de la zone de production.

Le règlement CE 606/2009 interdit l'usage du charbon sur vin fini (rouge et rosé).



MISE EN ŒUVRE

Dissoudre POLYMUST® DC dans 10 fois son poids d'eau froide et laisser gonfler une heure avant son incorporation. Une parfaite homogénéisation assurera une bonne efficacité du traitement. La solution de POLYMUST® DC ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

CONSERVATION

- Conserver, au frais hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.
- DLUO 3 ans.

CONDITIONNEMENT

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

