ALLERGEN Allergen free FREE

POLYMUST® NATURE

Préparation non-allergène à base de protéine végétale (pois), de bentonite sodique et de bentonite calcique, destinée au collage rapide et efficace des moûts et des vins.

Compatible avec le règlement européen pour la vinification biologique Règlement (UE) 848/2018.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

POLYMUST® NATURE est une association de :

- **Protéine végétale**, spécifiquement sélectionnée pour sa forte **réactivité vis-à-vis des composés phénoliques**.
- **Bentonite sodique naturelle**, à fort pouvoir **déprotéinisant,** destinée à la stabilisation des moûts et des vins sur un **large spectre de pH.**
- **Bentonite calcique naturelle** à forte action de clarification pour le collage des moûts et des vins.

Sur les moûts et les vins, **POLYMUST® NATURE** assure une clarification rapide, avec un remarquable tassement des lies tout en contribuant à la stabilisation protéique.

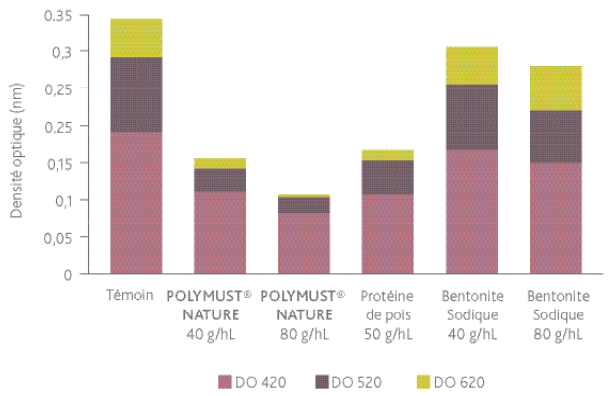
En cours de fermentation, pour les vins à rotation rapide, **POLYMUST® NATURE** facilite leur préparation pour une mise en marché précoce.

Sur vin rouge, **POLYMUST® NATURE** participe efficacement à la stabilisation de la matière colorante par l'action combinée de la protéine végétale et des bentonites.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **POLYMUST® NATURE** permet une forte diminution de l'ICM grâce à sa grande réactivité vis-à-vis des composés phénoliques. La présence de bentonite dans sa formulation favorise une stabilisation protéique précoce dès le stade de la fermentation alcoolique.

Essai de collage en fermentation sur un moût Blanc de Sauvignon blanc 2019 (TAP : 12 %vol., pH : 3,57, AT : 5,85 g/L ac. tartrique).

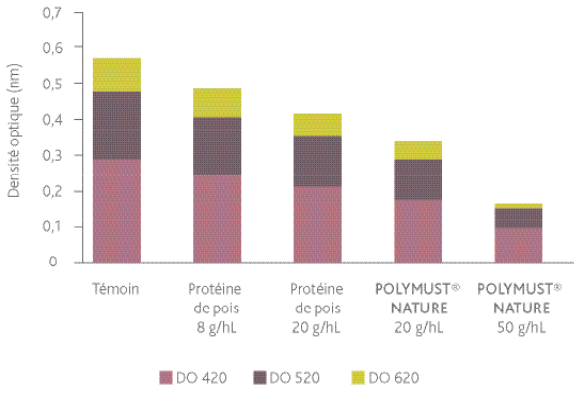


Un Delta NTU < 2 est représentatif d'une stabilité protéique acquise selon les modalités du test à la chaleur (test référence).

LAFFORT
l'œnologie par nature

- **POLYMUST® NATURE** réagit avec les composés phénoliques des moûts de rosé pour une meilleure gestion de la stabilisation de la teinte et de la protection contre l'oxydation des moûts.

Moût Merlot Rosé 2019, Ajout du produit au tiers de la fermentation.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre

Couleur ..... beige

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) ..... < 15

Arsenic (ppm) ..... < 3

Fer (ppm) ..... < 510

Plomb (ppm) ..... < 5

Mercure (ppm) ..... < 1

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 sera d'autant plus efficace que le produit à traiter sera clarifié (moût enzymé, vin soutiré).
- **POLYMUST® NATURE** n'entraîne pas de surcollage, même à des doses très élevées.

DOSE D'EMPLOI

- Mout blancs et rosés : 20 à 100 g/hL.
- Vins blancs et rosés : 20 à 80 g/hL.
- Vins rouges : 10 à 15 g/hL.
- Vins de presse rouges : 10 à 20 g/hL.

Règlementation UE : Dose maximale légale : 150 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **POLYMUST® NATURE** dans 20 fois son poids d'eau tout en agitant. Il est recommandé de laisser gonfler la solution 1 heure avant emploi. Sur moûts, la préparation peut-être introduite avant ou pendant la fermentation, lors d'une incorporation énergique favorisant une diffusion rapide et homogène du produit.
Sur vin, il est recommandé de maintenir une agitation de 15 à 30 minutes pour optimiser l'effet de la préparation.
La solution de **POLYMUST® NATURE** ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

PG - AS- 02.10.20 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.