



# POLYMUST® NATURE

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

*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 (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.

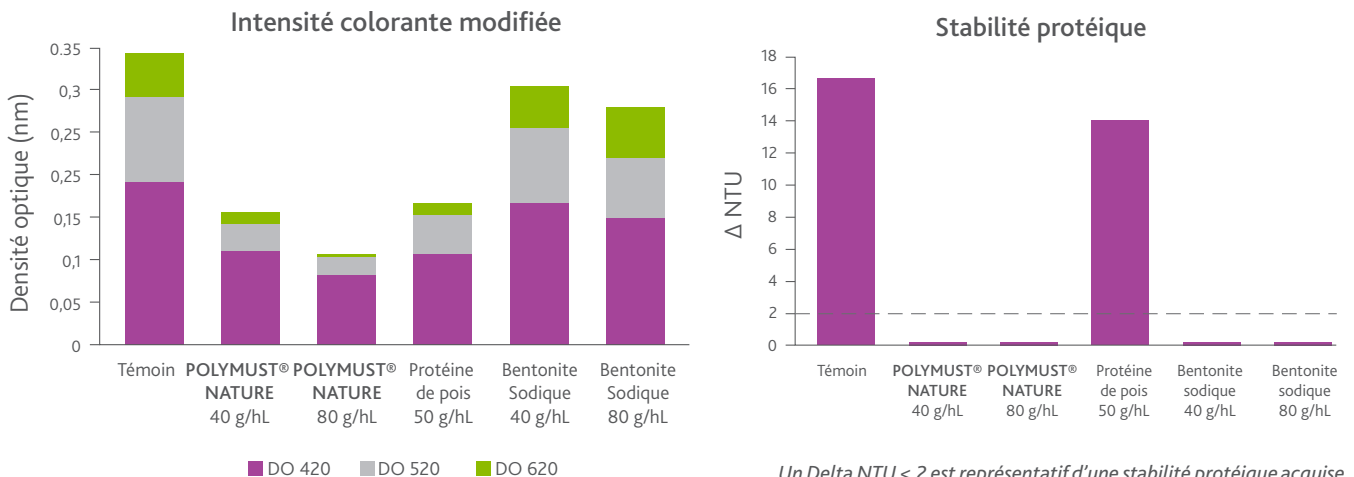
POLYMUST® NATURE assure une clarification des moûts et des vins, avec un remarquable tassement des lies, tout en contribuant à la stabilisation protéique.

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).*

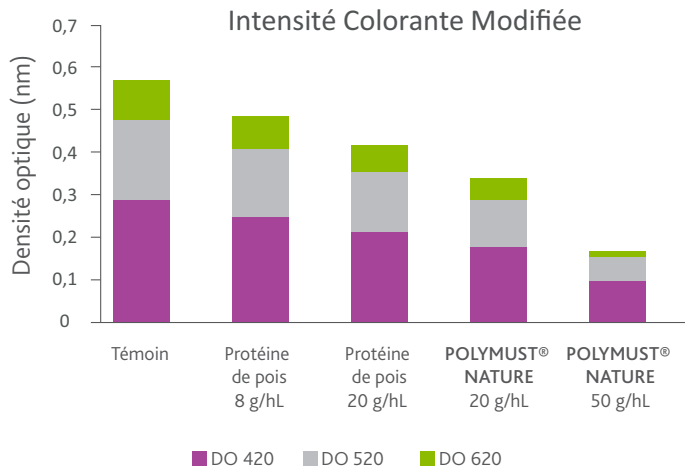


*Un Delta NTU < 2 est représentatif d'une stabilité protéique acquise selon les modalités du test à la chaleur (test référence).*



- **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

Mercuré (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 énergétique 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