



POLYMUST® ORG

Préparation non-allergène complexe à base de protéine végétale et de bentonite calcique, exempte de caséine et de PVPP, destinée au collage des moûts et des vins.

Compatible avec le règlement européen pour la vinification biologique R (UE) 203/2012.

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

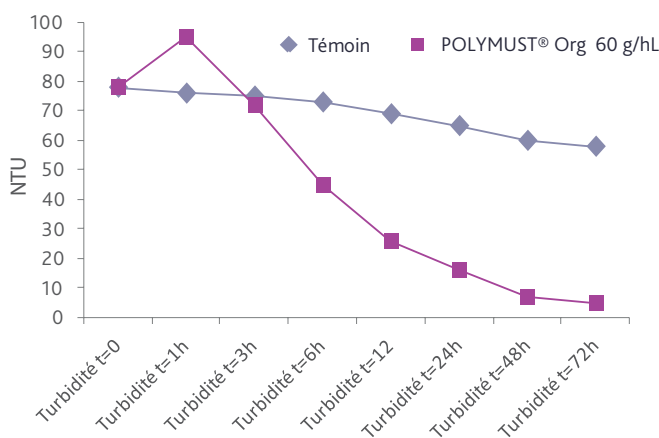
POLYMUST® ORG est une association d'une protéine végétale, spécifiquement sélectionnée pour sa forte réactivité vis-à-vis des composés phénoliques, et d'une bentonite calcique à forte action de clarification pour le collage des moûts et des vins.

POLYMUST® ORG assure une clarification des moûts et des vins et un remarquable tassement des lies.

RESULTATS EXPERIMENTAUX

• Cinétique de clarification sur un vin blanc de presse (Sauvignon, Bordeaux 2011).

• Collage sur un vin rouge de thermovinification (Gamay, Val de Loire 2011).



	TURBIDITÉ (NTU)
TÉMOIN	253
Produit à base d'albumine 6 cL/hL	178
Gélatine 6 cL/hL + Gel de silice 4 cL/hL	112
POLYMUST® ORG 30 g/hL	83

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité.....	< 12%	Plomb.....	< 5 ppm
Arsenic.....	< 3 ppm	Mercuré.....	< 1 ppm
Fer	< 240 ppm	Cadmium.....	< 1 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 sera d'autant plus efficace que le produit à traiter sera clarifié (moût enzymé, vin soutiré).

DOSE D'EMPLOI

Sur moûts et vins entre 20 et 60 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **POLYMUST® ORG** dans 10 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.

La solution de **POLYMUST® ORG** 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.

