



POLYMUST® PRESS

Préparation destinée au collage des moûts et des vins. Non allergène Association de PVPP, protéine végétale et bentonite.

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.

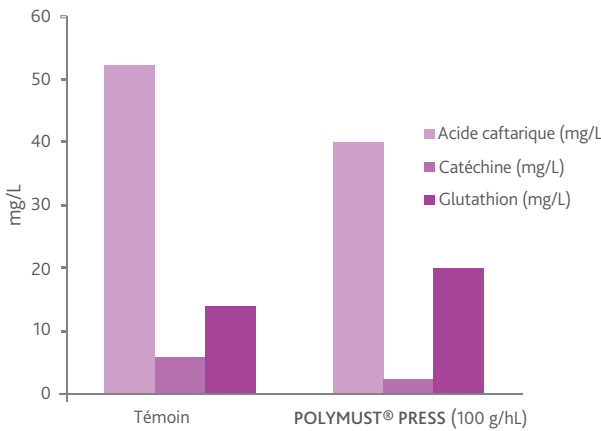
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

Préparation, exempte d'allergène, associant PVPP, bentonite et protéine végétale destinée :

- Au traitement préventif de l'oxydation des jus en blancs et rosés (élimination des composés phénoliques oxydables et oxydés, préservation de la teneur en glutathion et limitation des phénomènes de brunissement ou de rosissement),
- Au travail d'affinage des vins de presse en rouge (réduction de la charge microbienne, clarification, stabilisation de la matière colorante et gommage de l'astringence, de la verdeur et des notes métalliques).

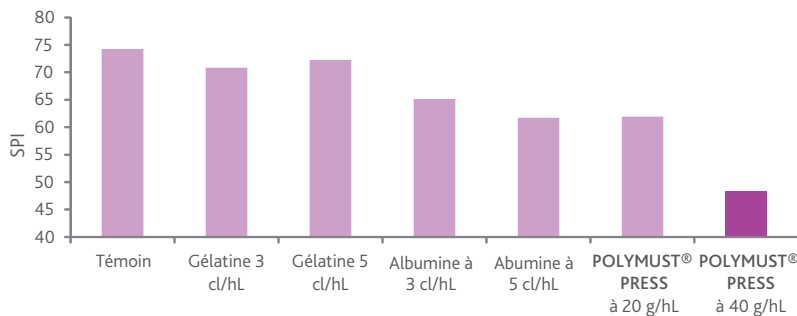
RESULTATS EXPERIMENTAUX

- Elimination des acides phénols et des catéchines dans les moûts de vins blancs et rosés :
- Clarification d'un vin de presse rouge (Val de Loire 2011)



	Turbidité (NTU)
Témoins	134
Albumine 6 cl/hL	112
Gélatine 6 cl/hL	94
POLYMUST® PRESS 30 g/hL	58

- Gommage de l'astringence sur les vins de presse en rouge :



Essai mené sur un vin de presse d'un grand cru classé de Pauillac (2010) L'indice SPI correspond au pourcentage de résidus de protéines salivaires après interaction avec le vin par électrophorèse. Il caractérise le niveau d'astringence des vins. Une valeur élevée témoigne d'une astringence prononcée.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur blanche

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité..... < 12,5%

Azote total..... ≥ 5 %

Arsenic..... < 3 ppm

Fer < 420 ppm

Plomb..... < 4,5 ppm

Mercure..... < 1 ppm

Cadmium..... < 1 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 sera d'autant plus efficace que le produit à traiter sera clarifié (moût enzymé, vin de presse enzymé à la sortie du pressoir).
- **POLYMUST® PRESS** n'entraîne pas de surcollage, même à des doses très élevées. Dans le cas des vins de presse rouges le séjour sur colle est rapide (15 jours) avec un tassement des lies important formant peu de dépôt.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **POLYMUST® PRESS** dans 5 à 10 fois son poids d'eau. Il est recommandé de laisser la solution gonfler 1 heure avant emploi.

Pour un traitement sur moût, incorporer après l'extraction des jus, avant débouillage.

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® PRESS** ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

DOSE D'EMPLOI

- Jus de presse blancs : 40 - 100 g/hL.

- Vins de presse rouges : 15 - 50 g/hL.

Réglementation UE : Dose maximale légale : 300 g/hL.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée 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

