



# POLYMUST® ROSÉ

Préparation complexe à base de protéine végétale (patatine) et de PVPP, exempte d'allergène, pour le contrôle de l'oxydation des moûts rosés.

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.

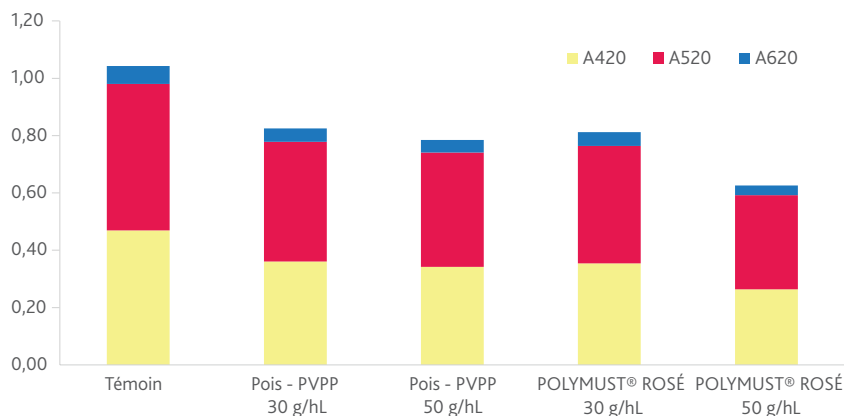
## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

POLYMUST® ROSÉ est l'association d'une protéine végétale (patatine), spécifiquement sélectionnée pour sa forte réactivité vis-à-vis des composés phénoliques, et de PVPP, pour la prévention et le contrôle de l'oxydation des moûts rosés en fermentation. POLYMUST® ROSÉ diminue la teneur en composés phénoliques et permet la stabilisation de la teinte par l'élimination des polyphénols oxydés susceptibles d'altérer la couleur des vins.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

	L*	a*	b*	IPT	Acides phénols
POLYMUST® ROSÉ	88,24	9,41	4,15	8,1	5,1
Produit A	82,04	10,07	5,26	8,9	5,4
Produit B	84,64	9,14	4,07	8,5	5,3

Tableau 1 : Essai de collage en fermentation sur un moût rosé de Syrah 2015. TAP 12%vol, pH 3,71, AT 5,85 g/L ac. tartrique. POLYMUST® ROSÉ (100g/hL), Produit A à base de caséine (120g/hL), Produit B à base de charbon (100g/hL). POLYMUST® ROSÉ maintient une grande luminosité du vin (L\*) et a un bon impact sur la diminution de la teinte jaune (b\*).



Graph 2 : essai de collage statique à 7°C avant FA, mesures d'ICM. Moût rosé de Cabernet Sauvignon 2015, TAP 12% vol., pH 3,30, AT 4,17 g/L AT. La protéine de pomme de terre et la formulation POLYMUST® ROSÉ permettent d'aller plus loin dans la stabilisation de la teinte et la protection contre l'oxydation des moûts rosés que les formulations à base de protéines de pois.



## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

---

Aspect ..... poudre

Couleur ..... beige

## ANALYSES CHIMIQUES

---

Humidité..... < 8%

Plomb..... < 3,5 ppm

Cendre ..... < 3,5 %

Mercure..... < 1 ppm

Arsenic..... < 3 ppm

Cadmium..... < 1 ppm

Fer ..... < 300 ppm

Zinc..... < 25 ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement est à mettre en œuvre avant ou pendant la fermentation.

### DOSE D'EMPLOI

Entre 30 et 80 g/hL.

Réglementation UE : Dose maximale légale : 130 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre POLYMUST® ROSÉ dans 10 fois son poids d'eau. La solution de POLYMUST® ROSÉ 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

---

Sac de 1 et 10 kg.

