POLYMUST® ROSÉ

Préparation complexe à base de protéine végétale (patatine) et de PVPP,
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 (UE) 2019/934.

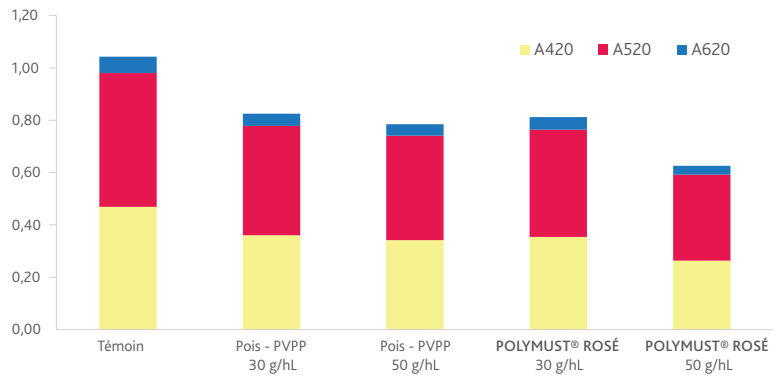
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

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
Produit A	82.04	10.07	5.26	8.9	5.4
Produit B	84.64	9.14	4.07	8.5	5.3

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), Produt 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*).*



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 patatine 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.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre

Couleur ..... beige

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) ..... < 8

Cendre (%) ..... < 3,5

Arsenic (ppm) ..... < 3

Fer (ppm) ..... < 300

Plomb (ppm) ..... < 3,5

Mercure (ppm) ..... < 1

Cadmium (ppm) ..... < 1

Zinc (ppm) ..... < 25

SO_2 (ppm) ..... > 10

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 : 120 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.

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

Sac de 1 et 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

GM - AS - 09/03/23 - 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.