



POLYMUST® V

Préparation complexe à base de protéine de pois et de PVPP, exempte d'allergène, pour le traitement préventif de l'oxydation des moûts blancs et 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.

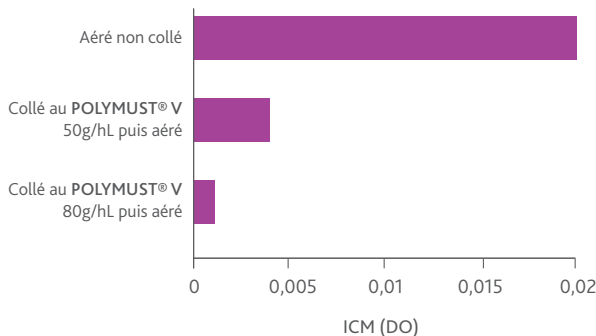
COLLAGE

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

POLYMUST® V est l'association d'une protéine de pois, spécifiquement sélectionnée pour sa forte réactivité vis-à-vis des composés phénoliques, et de PVPP pour la prévention de l'oxydation des vins blancs et rosé par l'élimination sur moûts des composés phénoliques susceptibles de piéger les arômes et d'altérer la couleur des vins.

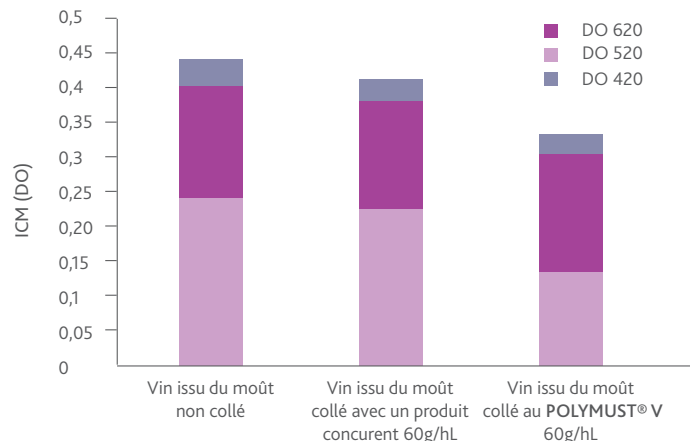
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Prévention de l'oxydation d'un vin blanc (Colombard, Gers, 2011).



Au laboratoire, la mesure de l'ICM (DO420 + DO520 + DO620) avant et après aération permet d'évaluer la sensibilité d'un vin à l'oxydation. Un traitement préventif au POLYMUST® V stabilise l'ICM.

- Stabilisation de la teinte d'un moût de rosé (Cabernet franc, Anjou, 2011).



En éliminant préventivement les composés phénoliques susceptibles de s'oxyder, POLYMUST® V réduit l'apparition des notes orangées.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige



LAFFORT
L'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité.....	< 9,5%	Plomb.....	< 4 ppm
Cendre	< 5 %	Mercure.....	< 1 ppm
Arsenic.....	< 3 ppm	Cadmium.....	< 1 ppm
Fer	< 150 ppm	Zinc.....	< 35 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement est à mettre en œuvre avant ou pendant la fermentation. Il est compatible avec l'usage de la flottation.
- Le traitement peut également avoir lieu sur vin.

DOSE D'EMPLOI

Entre 30 et 80 g/hL.
Dose maximale légale (RUE) : 200 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **POLYMUST® V** dans 5 à 10 fois son poids d'eau. La préparation peut-être introduite avant ou pendant la fermentation ainsi que sur vin fini.

La solution de **POLYMUST® V** 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.
Sac de 10 kg.

