

# POLYLACT®

Preparazione specifica per il trattamento preventivo e curativo dei fenomeni ossidativi.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.  
Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex (FCC).

## SPECIFICITÀ

POLYLACT® è una preparazione che associa PVPP e caseinato di potassio che contribuisce efficacemente all'adsorbimento dei composti fenolici ossidati ed ossidabili, preservando in ogni situazione il potenziale organolettico dei vini.

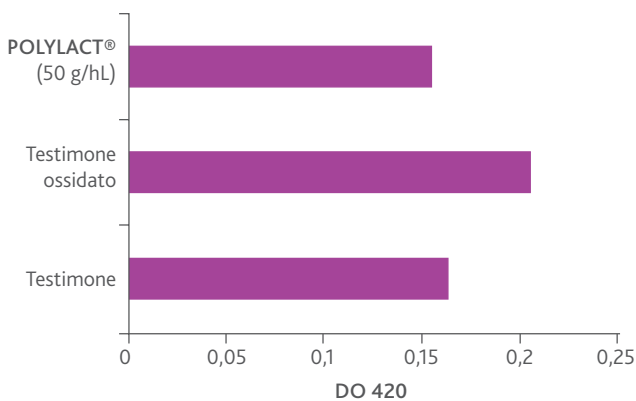
La composizione a base di caseinato ne permette la completa e rapida dissoluzione assicurando un effetto sinergico con il PVPP. L'assenza di bicarbonato nella preparazione favorisce la conservazione dell'equilibrio acido dei vini.

## APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Destinato specificamente per il trattamento preventivo o curativo dei mosti e dei vini, bianchi o rosati, nei confronti di tutti i fenomeni ossidativi che possono provocare degradazione del colore e delle qualità organolettiche.

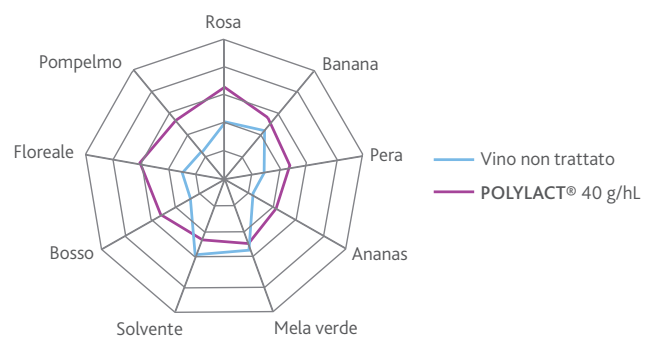
## RISULTATI SCIENTIFICI

- Effetto curativo sul colore aranciato di un vino bianco ossidato (Sauvignon, Pessac Léognan 2011).



Il vino (testimone) è ossidato artificialmente, il colore arancione aumenta notevolmente (testimone ossidato). Il trattamento con POLYLACT® permette di ripristinare il colore al livello precedente l'ossidazione.

- Effetti di POLYLACT® su un vino rosato leggermente ossidato (Rioja, 2008).



Il trattamento con POLYLACT® ravviva la freschezza aromatica del vino riducendo le note «ossidate» e «maderizzate» a vantaggio degli aromi fruttati e floreali.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere

Colore ..... bianco

## ANALISI CHIMICHE

Umidità (%) ..... < 6  
Azoto totale (%) ..... ≥ 10,6  
Sostanze proteiche (%) ..... ≥ 58,8

Arsenico (ppm) ..... < 3  
Piombo (ppm) ..... < 2

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Il trattamento può essere applicato in ogni fase della vinificazione sia su mosto che su vino.
- Il trattamento sarà più efficace quanto più chiarificato è il prodotto da trattare (mosto trattato con enzimi, vino travasato).
- **POLYLACT®** non provoca surcollaggio, nemmeno a dosi molto elevate. La sedimentazione è rapida con una significativa compattazione delle fecce, che formano un deposito ridotto.

### APPLICAZIONE

Disperdere **POLYLACT®** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso, agitando energicamente. Si raccomanda di lasciare rigonfiare la soluzione per 1 ora prima dell'uso. La preparazione può essere aggiunta prima o durante la fermentazione. La soluzione di **POLYLACT®** così preparata deve essere utilizzata in giornata.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni.

### DOSI D'IMPIEGO

#### Sui mosti:

- Uve sane: 20 - 40 g/hL.
- Uve con problemi sanitari: 40 - 100 g/hL.

#### Sui vini: 15 - 90 g/hL.

Dose massima autorizzata (U.E.): < 260 g/hL.

*Il caseinato è una sostanza derivata dal latte di mucca con un carattere potenzialmente allergenico. L'utilizzo di questo prodotto può comportare un'etichettatura «allergenica».*

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg, cartone da 10 kg.  
Sacco da 10 kg.

