



# POLYMUST® NATURE

CHIARIFICA

Preparato non-allergenico a base di proteina vegetale (pisello), bentonite sodica e bentonite calcica, per una chiarifica rapida ed efficace dei mosti e dei vini.

Conforme alla regolamentazione europea relativa alla vinificazione biologica (Reg. (CE) 889/2008 e s.m.i.).

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

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

POLYMUST® NATURE è un'associazione di:

- Una proteina vegetale, specificamente selezionata per la sua elevata reattività nei confronti dei composti fenolici.
- Bentonite sodica naturale, ad elevato potere deproteinizzante, efficace nella stabilizzazione di mosti e vini in un ampio spettro di pH.
- Bentonite calcica naturale ad importante azione chiarificante su mosti e vini.

Sui mosti e sui vini, POLYMUST® NATURE è efficacissimo per una chiarifica rapida, con formazione di un sedimento di ridotto spessore ed una efficace azione di stabilizzazione proteica.

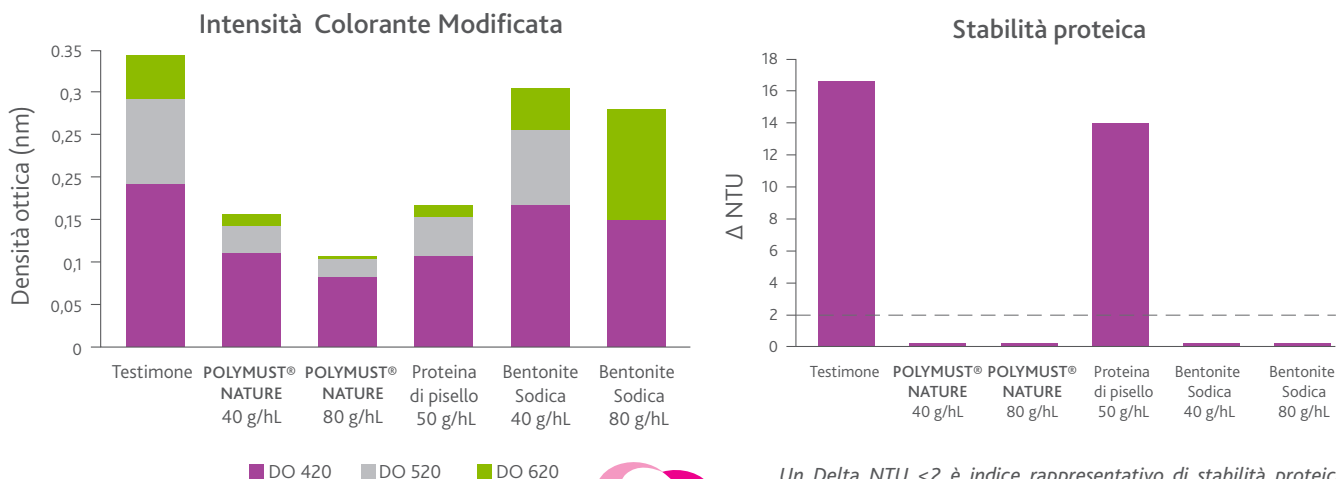
Durante la fermentazione, per i vini da rapido consumo, POLYMUST® NATURE ne facilita la preparazione per una veloce commercializzazione.

Nei vini rossi, POLYMUST® NATURE partecipa efficacemente alla stabilizzazione della materia colorante mediante l'azione combinata della proteina vegetale e delle bentoniti.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- POLYMUST® NATURE consente una forte riduzione dell'ICM grazie alla grande reattività nei confronti dei composti fenolici. La presenza di bentonite nella sua formulazione favorisce una precoce stabilizzazione proteica già in fase di fermentazione alcolica.

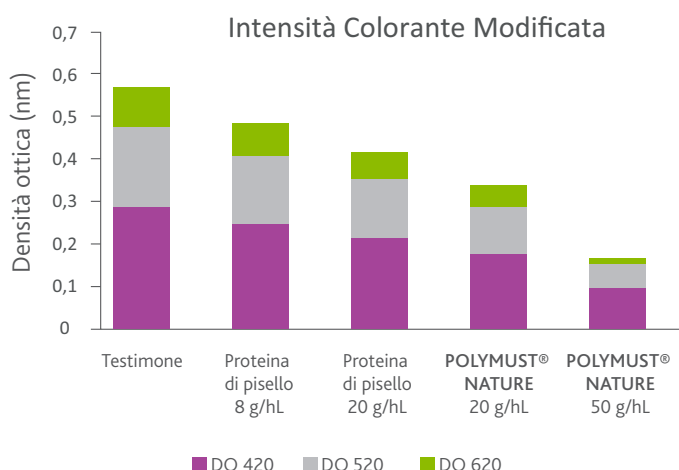
Prova di chiarifica in fermentazione su un mosto da Sauvignon Blanc 2019. TAP: 12 %vol, pH: 3,57, AT: 5,85 g/L (ac. tartarico).



Un Delta NTU <2 è indice rappresentativo di stabilità proteica acquisita - test a caldo di riferimento (D. Dubourdieu -V. Moine).

- **POLYMUST® NATURE** reagisce con i composti fenolici dei mosti rosati per una migliore gestione della stabilizzazione del colore e protezione contro l'ossidazione dei mosti.

*Mosto di Merlot Rosé 2019, Aggiunta del prodotto ad un terzo di fermentazione.*



## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere

Colore ..... grigio chiaro

## ANALISI CHIMICHE

Umidità (%) ..... < 15

Arsenico (ppm) ..... < 3

Ferro (ppm) ..... < 510

Piombo (ppm) ..... < 5

Mercurio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Il trattamento può essere applicato in ogni fase della vinificazione, sia su mosti che su vini.
- Il trattamento sarà tanto più efficace quanto più lavorabile è il prodotto da trattare (mosto trattato con enzimi, vino travasato).
- **POLYMUST® NATURE** non provoca surcollaggio, anche a dosi molto elevate.

### DOSI D'IMPIEGO

- Mosti bianchi e rosati: 20 - 100 g/hL.
- Vini bianchi e rosati: 20 - 80 g/hL.
- Vini rossi: 10 - 15 g/hL.
- Vini rossi di pressa: 10 - 20 g/hL.

**Regolamentazione UE: Dose massima legale 150 g/hL.**

### APPLICAZIONE

Disperdere **POLYMUST® NATURE** in un volume d'acqua pari a 20 volte il suo peso, mantenendo in costante agitazione. Si raccomanda di lasciare rigonfiare la soluzione per 1 ora prima dell'uso. Su mosti, la preparazione può essere aggiunta prima o nel corso della fermentazione. Si consiglia una accurata incorporazione in modo da favorire la diffusione rapida ed omogenea del prodotto. Su vino è consigliabile un prolungato rimontaggio od agitazione (almeno 15-30 minuti) in modo da ottimizzare l'effetto del preparato.

Dopo la preparazione **POLYMUST® NATURE** deve essere utilizzato entro la 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: 3 anni.

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg, cartone da 10 kg.



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature