



# POLYMUST® QUERCETINE

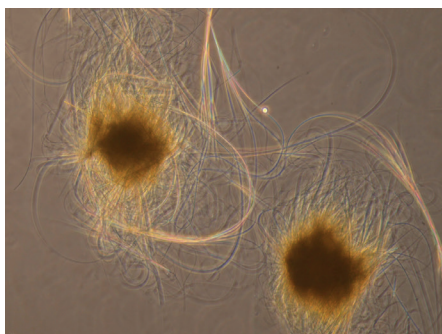
Preparazione a base di PVVP, lieviti inattivati (*Saccharomyces cerevisiae*) e proteina vegetale (patatina), allergen-free, per la chiarifica selettiva delle frazioni instabili della quercetina e dei suoi glucosidi nei vini rossi.

*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® QUERCETINE è una formulazione specificamente sviluppata per la prevenzione delle precipitazioni della quercetina e la concentrazione dei suoi glucosidi nei vini rossi da Sangiovese e da altri vitigni suscettibili di contenerne concentrazioni superiori alla soglia limite di solubilità.

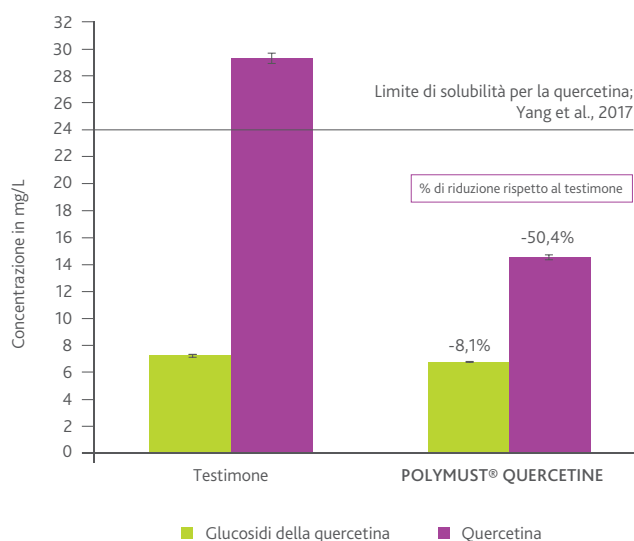
POLYMUST® QUERCETINE contribuisce alla chiarifica dei vini ed alla stabilizzazione della loro sostanza colorante.



*Precipitato di quercetina osservato al microscopio in vino da Sangiovese (x400).*

## RISULTATI SPERIMENTALI

- La formulazione di POLYMUST® QUERCETINE consente una adeguata eliminazione della quercetina e dei suoi glucosidi in modo da prevenire i rischi di precipitazione collegati alla presenza di queste molecole.



Prova di chiarifica a 12°C su vino rosso, Sangiovese 2018, quercetina e suoi glucosidi misurati con HPLC.



## CARATTERISTICHE FISICHE

---

Aspetto ..... polvere

Colore .....camoscio chiaro

## ANALISI CHIMICHE

---

Umidità (%)..... < 7

Mercurio (ppm)..... < 1

Piombo (ppm) ..... < 2,5

Cadmio (ppm)..... < 1

Arsenico (ppm) ..... < 3

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

---

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Il trattamento si effettua sul vino e la sua efficacia sarà tanto migliore quanto più il prodotto sarà agevolmente chiarificabile (enzimaggio su mosto e su vino di pressa in uscita).
- **POLYMUST® QUERCETINE** non provoca surcollaggio anche a dosi elevate. La durata del trattamento chiarificante è breve, con un ottimo compattamento e ridotta formazione di feccia.

### DOSI D'IMPIEGO

- Tra 30 ed 80 g/hL.
- Dose massima utilizzabile (Regolamentazione UE): 160g/hL.

### APPLICAZIONE

Disperdere **POLYMUST® QUERCETINE** in ragione di 10 volte il peso in acqua fredda prima di incorporarlo alla massa. **POLYMUST® QUERCETINE** la dispersione in acqua, va 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. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

### CONFEZIONAMENTO

---

Sacco da 5 kg.

