



# POLYMUST® ROSÉ

CHIARIFICA

Preparazione complessa a base di proteine vegetali (patatina) e di PVPP, non allergenica, per la protezione e la stabilizzazione del colore ed il controllo dell'ossidazione nei mosti rosati.

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® ROSÉ associa una specifica proteina vegetale (patatina) selezionata per la sua elevata reattività nei confronti dei composti fenolici e PVPP, per la prevenzione ed il controllo dell'ossidazione sui mosti rosati in fermentazione. POLYMUST® ROSÉ abbate il tenore delle componenti fenoliche e consente la stabilizzazione della colorazione grazie all'eliminazione dei polifenoli ossidati ed ossidabili responsabili delle alterazioni cromatiche.

## RISULTATI SPERIMENTALI

	L*	a*	b*	IPT	Acidi fenolici
POLYMUST® ROSÉ	88.24	9.41	4.15	8.1	5,1
Prodotto A	82.04	10.07	5.26	8.9	5.4
Prodotto B	84.64	9.14	4.07	8.5	5.3

Tabella 1: prove di chiarifica in fermentazione su mosto rosato da Syrah 2015. AP 12% vol, pH 3,71, AT 5,85 g/L (ac. tartarico). POLYMUST® ROSÉ (100 g/hL), Prodotto A a base di caseina (120 g/hL), Prodotto B a base di carbone (100 g/hL). POLYMUST® ROSÉ preserva ottimamente la luminosità del vino e possiede un'eccellente efficacia nel diminuire le deviazioni cromatiche verso il giallo (b\*).

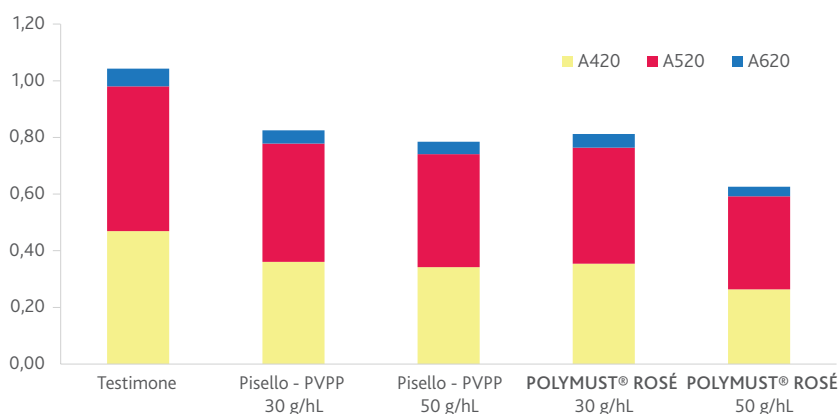


Grafico 2: prova di chiarifica statica a 7°C pre-FA, misura dell'ICM. Mosto rosato di Cabernet Sauvignon 2015, AP 12% vol, pH 3,30, AT 4,17 g/L AT.

La patatina e la specifica formulazione di POLYMUST® ROSÉ esplicano, rispetto ad altri prodotti composti, la massima efficacia nella stabilizzazione della tinta e nella protezione dei mosti rosati nei confronti dell'ossidazione.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere

Colore ..... grigio

## ANALISI CHIMICHE

Umidità (%)..... < 8

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

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

Mercurio (ppm)..... < 1

Arsenic (ppm)..... < 3

Cadmio (ppm)..... < 1

Ferro (ppm)..... < 300

Zinco (ppm)..... < 25

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Il trattamento va condotto prima o nel corso della fermentazione alcolica.

### DOSI D'IMPIEGO

Comprese fra 30 e 80 g/hL.

Regolamentazione UE: Dose massima legale: 130 g/hL.

### APPLICAZIONE

Disperdere **POLYMUST® ROSÉ** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. La soluzione di **POLYMUST® ROSÉ** così preparata deve essere utilizzata 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 1 kg.  
Sacco da 10 kg.

