



POLYMUST® V

CHIARIFICA

Preparato complesso a base di proteine vegetali di pisello e di PVPP, esente da allergeni, per il trattamento preventivo dell'ossidazione dei mosti bianchi e rosati.

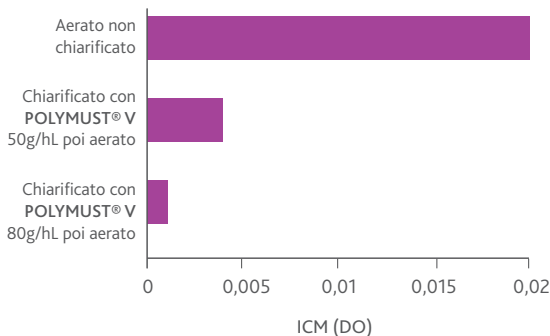
*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato.
Conforme al regolamento CE n° 606/2009.*

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

POLYMUST® V è un formulato composto dall'associazione di una proteina vegetali di pisello, specificamente selezionata per la sua elevata reattività nei confronti dei composti fenolici e di PVPP, specifico per la prevenzione dei fenomeni ossidativi nei vini bianchi e rosati grazie all'eliminazione dai mosti delle componenti polifenoliche suscettibili di mascherare gli aromi ed alterare il colore dei vini.

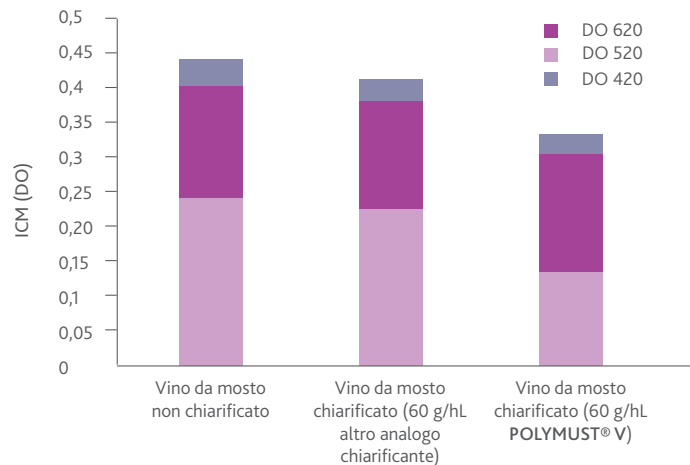
RISULTATI SPERIMENTALI

- Prevenzione dell'ossidazione di un vino bianco (Colombrad, Gers, 2011).



In laboratorio, la determinazione dell'ICM (DO420 + DO520 + DO620) prima e dopo l'ossigenazione consente di valutare la sensibilità di un vino all'ossidazione. Un trattamento preventivo con POLYMUST® V stabilizza l'ICM.

- Stabilizzazione del colore di un mosto rosato (Cabernet franc, Anjou, 2011).



Grazie all'eliminazione preventiva dei composti fenolici suscettibili d'ossidazione, POLYMUST® V riduce la comparsa di note aranciate

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere

Colore camoscio chiaro



LAFFORT
L'œnologie par nature

ANALISI CHIMICA

Umidità	< 9,5%	Piombo	< 4 ppm
Ceneri.....	< 5 %	Mercurio.....	< 1 ppm
Arsenico	< 3 ppm	Cadmio	< 1 ppm
Ferro	< 150 ppm	Zinco	< 35 ppm

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Il trattamento deve essere realizzato prima o durante la fermentazione. È compatibile con l'utilizzo della flottazione.
- Il trattamento può essere effettuato anche sul vino.

DOSI DI IMPIEGO

Da 30 a 80 g/hL.
Dose massima autorizzata (UE): 200 g/hL.

MODALITÀ D'USO

Disperdere POLYMUST® V in un volume d'acqua pari a 5-10 volte il suo peso. La preparazione può essere aggiunta prima o durante la fermentazione così come sul vino finito.

La soluzione di POLYMUST® V così preparata deve essere utilizzata in giornata.

CONSERVAZIONE

- Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- Le confezioni aperte devono essere utilizzate rapidamente.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONI DISPONIBILI

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

