

POLYLACT®

Препарат для профилактики и лечения окисления.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС 2019/934 и Food Chemical Codex (FCC).

ОПИСАНИЕ

POLYLACT® - комбинированный препарат из ПВПП и казеината калия, способствующий адсорбции окисленных и легкоокисляемых фенольных соединений и при этом сохраняющий органолептический потенциал вина.

Казеинат и ПВПП обладают эффективным совместным действием, их сочетание также обеспечивает быстрое и легкое растворение препарата.

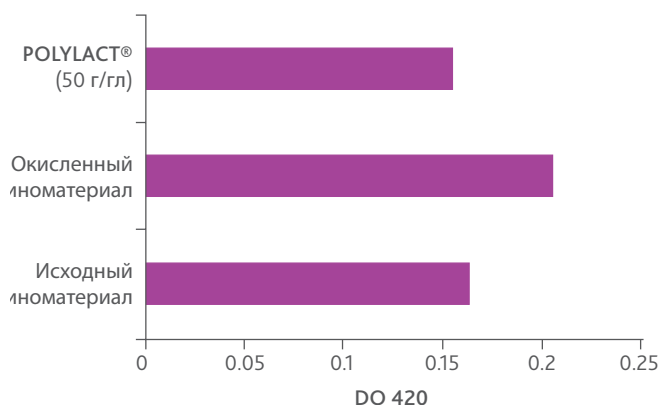
Отсутствие бикарбоната способствует сохранению кислотно-щелочного баланса вин.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

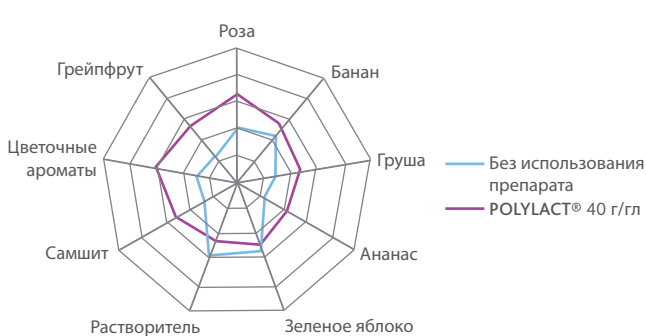
POLYLACT® предназначен специально для профилактики и устранения окисления белого и розового суслу и вина; окисление приводит к ухудшению цвета и органолептических качеств.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Лечебное действие на оранжевый оттенок в окисленном белом вине (Совиньон, Пессак-Леоньян 2011).
- Освежающее действие на слегка окисленное розовое вино (Риоха, 2008).



Исходный образец был искусственно окислен, что привело к резкому усилению оранжевого оттенка (на схеме - окисленный образец). Обработка **POLYLACT®** позволяет вернуться к такому же, как до окисления, оранжевому оттенку.



Обработка **POLYLACT®** позволяет приглушить ноты окисления и мадеризации и ярче раскрыть фруктовые и цветочные ароматы, восстанавливая таким образом ароматическую свежесть вина.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок

Цвет белый

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 6

Общий азот (%) ≥ 10.6

Белковые вещества (%) ≥ 58.8

Мышьяк (ppm) < 3

Свинец (ppm) < 2

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Обработка может быть проведена на любом этапе винификации (как для сусла, так и для вина).
- Чем выше степень осветления обрабатываемого продукта, тем лучше результат обработки (сусло, прошедшее обработку ферментами, или вина после снятия с осадка).
- **POLYLACT®** не приводит к переоклейке даже при повышенных дозировках. Осаждение взвешенных частиц проходит быстро, в результате образуется компактный осадок.

ДОЗИРОВКА

Для сусла:

- Виноград в хорошем санитарном состоянии: 20 – 40 г/гл
- Инфицированный виноград: 40 – 100 г/гл

Для вина: 15- 90 г/гл

Максимально разрешенная дозировка в ЕС: < 260 г/гл.
Казеинат – продукт, полученный из коровьего молока, потенциально аллергенный. Использование данного продукта может потребовать маркировки о присутствии аллергенов.

ПРИМЕНЕНИЕ

Растворите **POLYLACT®** в воде в соотношении 1:10, непрерывно и интенсивно перемешивая. Рекомендуется оставить раствор набухать в течение часа до внесения. Внесение можно выполнять перед или во время брожения. Приготовленный раствор **POLYLACT®** должен быть использован в течение дня.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 2 года.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг, коробка 10 кг (10 x 1 кг).

Мешок 10 кг.

