



# POLYMUST® NATURE

Гипоаллергенный препарат на основе растительного белка, натриевого бентонита и кальциевого бентонита, предназначенный для быстрой и эффективной оклейки сусла и вина.

Удовлетворяет требования европейского регламента по производству органических вин R (CE) 889/2008 и его поправки.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту EU 2019/934.

## ОПИСАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

**POLYMUST® NATURE** сочетает в себе:

- Растительный белок, специально селекционированный за сильную реактивность с фенольными соединениями.
- Натуральный натриевый бентонит, с высокой способностью к удалению белков, предназначенный для стабилизации сусла и вина в широком диапазоне pH.
- Натуральный кальциевый бентонит с сильным осветляющим действием при оклейке сусла и вина.

При обработке сусла и вина **POLYMUST® NATURE** обеспечивает быстрое осветление формирует очень плотную гущу, и в то же время способствует стабилизации белков.

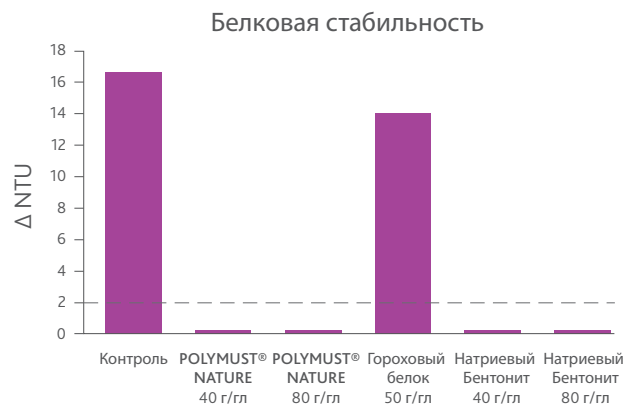
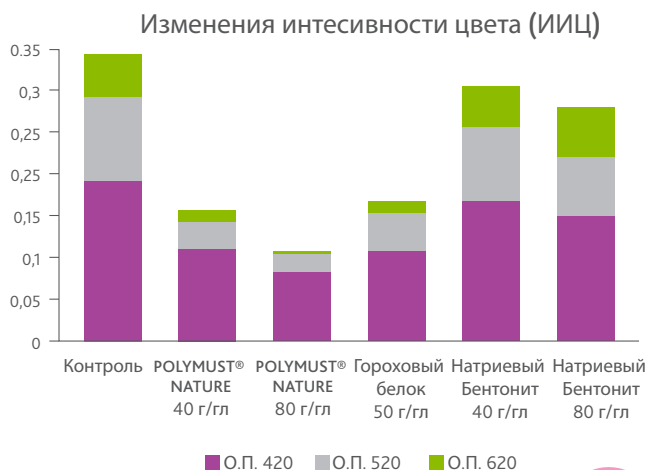
Во время брожения молодых вин **POLYMUST® NATURE** облегчает их подготовку к раннему выходу на рынок.

В красных винах **POLYMUST® NATURE** эффективно стабилизирует красящие вещества за счет комбинированного действия растительных белков и бентонитов.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- **POLYMUST® NATURE** обеспечивает сильное снижение ИИЦ благодаря своей высокой реактивности с фенольными соединениями. Наличие в составе бентонита способствует ранней стабилизации белков, уже на стадии алкогольного брожения.

Обработка во время брожения сусла Совиньон Блан 2019. ПА: 12%vol., pH: 3.57, Т.К: 5.85 г/л (по винной кислоте).

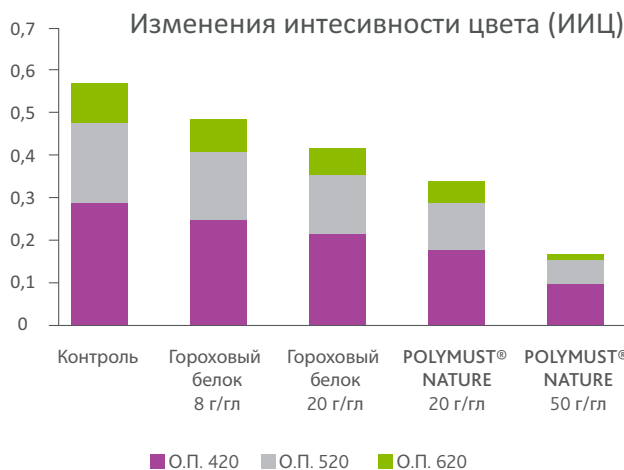


ΔNTU < 2 означает белковую стабильность в соответствии с методом теплового теста (референтный метод).



- **POLYMUST® NATURE** в розовом сусле реагирует с фенольными соединениями для лучшей стабилизации нужного цвета и защиты от окисления.

Сусло Мерло Розе 2019, продукт добавлен в конце первой трети брожения.



## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид ..... порошок

Цвет ..... бежевый

## ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 15

Мышьяк (ppm) ..... < 3

Железо (ppm) ..... < 510

Свинец (ppm) ..... < 5

Ртуть (ppm) ..... < 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Обработка может быть проведена на любой стадии производства: как на сусле, так и на вине.
- Обработка будет более эффективной, если материал для обработки осветлен (ферменты для сусле, вино после переливки).
- **POLYMUST® NATURE** не приводит к переоклейке, даже при очень высоких дозировках.

### ДОЗИРОВКА

- Белое и розовое сусло: от 20 до 100 г/гЛ.
- Белые и розовые вина: от 20 до 80 г/гЛ.
- Красные вина: от 10 до 15 г/гЛ.
- Красные вина из прессовых фракций: от 10 до 20 г/гЛ.

**Регламент ЕС: Максимальная разрешённая дозировка 150 г/гЛ.**

## ПРИМЕНЕНИЕ

Постоянно перемешивая, растворите **POLYMUST® NATURE** в 20-кратном объеме воды. Мы рекомендуем оставить раствор набухать в течение 1 часа до использования. При обработке сусле раствор препарата может быть добавлен до или во время брожения с тщательным перемешиванием для быстрой гомогенизации продукта.

При обработке вина рекомендуется перемешивать в течение 15-30 минут, чтобы оптимизировать действие препарата.

Раствор **POLYMUST® NATURE** должен быть использовано в день приготовления.

## РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный срок использования: 3 года.

## УПАКОВКА

Пакет 1 кг, коробка 10 кг.

  
**LAFFORT**  
*L'œnologie par nature*