ALLERGEN Allergen free FREE

POLYMUST® PRESS

Препарат для оклейки сусла и вина. Гипоаллергенный. Сочетание ПВПП, растительного белка (пататин) и бентонита.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) N°2019/934.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Гипоаллергенный препарат, сочетающий ПВПП, бентонит и растительный белок (пататин).

Для белого и розового сусла:

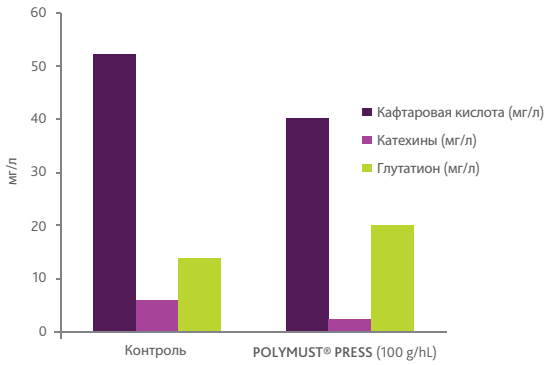
- Удаляет окисленные и легкоокисляемые фенольные соединения.
- Поддерживает уровень глутатиона и подавляет окислительные процессы, приводящие к «побурению» или «порозовению».

Для красных вин, оптимизация качества и себестоимости:

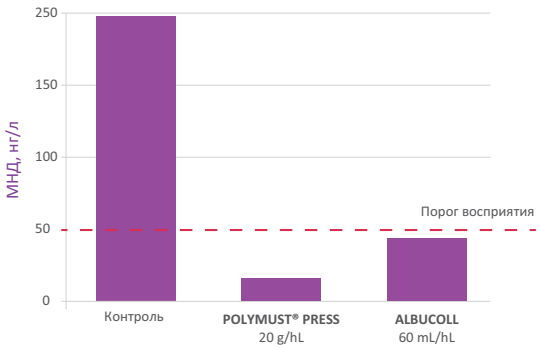
- Снижает содержание 3-метил-2,4-ноандиона (МНД) ответственного за ноты окисленности.
- Снижает популяцию микроорганизмов.
- Способствует надежной стабилизации красящих веществ.
- Смягчает ощущение терпкости, приглушает «зеленые» и металлические нотки.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Устранение фенольных кислот и катехинов в белом и розовом сусле.



- Применение **POLYMUST® PRESS** позволяет снизить содержание 3-метил-2,4-ноандиона ниже порога восприятия, эта молекула отвечает за ноты окисленности в красных винах.



LAFFORT
l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... порошок

Цвет ..... белый

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 12.5

Общий азот (%) ..... ≥ 5

Мышьяк (ppm) ..... < 3

Железо (ppm) ..... < 420

Свинец (ppm) ..... < 4.5

Ртуть (ppm) ..... < 1

Кадмий (ppm) ..... < 1

Тяжелые металлы (ppm) ..... < 10

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 из прессовых фракций, с добавлением ферментов на выходе из пресса).
- **POLYMUST® PRESS** не приводит к переоклейке даже при повышенных дозировках. Для красных прессовых вин оклейка проходит быстро (15 дней) и приводит к образованию компактного осадка.

ДОЗИРОВКА

- Розовое и белое прессовое сусло: 40- 100 г/гл.
- Красное прессовое вино: 15- 50 г/гл.

Максимальная разрешенная дозировка в ЕС: 250 г/гл..

ПРИМЕНЕНИЕ

Растворите **POLYMUST® PRESS** в воде в соотношении от 1:5 до 1:10. Рекомендуется оставить раствор набухать в течение часа до внесения.
Обработка сусла: внесите после прессования, перед отстаиванием.
Обработка вина: непрерывно перемешивайте в течение 15-30 минут, чтобы воздействие препарата было оптимальным.
Приготовленный раствор **POLYMUST® PRESS** 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: 3 года.

УПАКОВКА

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

PG -AS - 0610.20 - Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.