

POLYMUST® BLANC

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

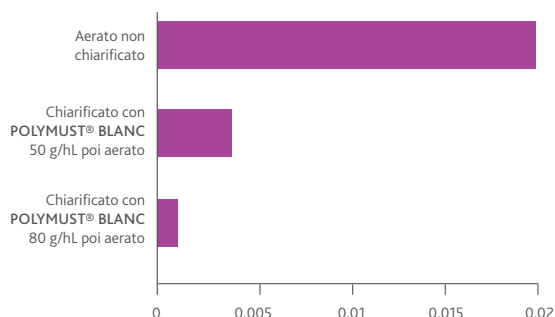
*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

POLYMUST® BLANC è un formulato composto dall'associazione di proteine 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.

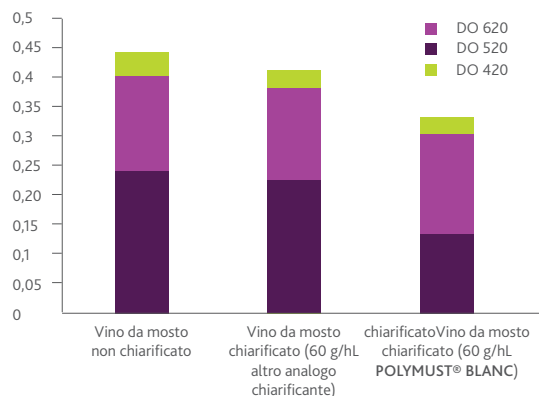
RISULTATI SPERIMENTALI

- 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® BLANC** 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® BLANC** riduce la comparsa di note aranciate.*

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere

Colore camoscio chiaro



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE

Umidità (%).....	< 9,5	Piombo (ppm).....	< 4
Ceneri (%).....	< 5	Mercurio (ppm)	< 1
Arsenico (ppm)	< 3	Cadmio (ppm)	< 1
Ferro (ppm).....	< 300	Zinco (ppm)	< 95

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 D'IMPIEGO

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

APPLICAZIONE

Disperdere **POLYMUST® BLANC** 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® BLANC** così preparata deve essere utilizzata in 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

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

