

POLYMUST® PRESS

Preparato specifico per il collaggio dei mosti e dei vini. Associa PVPP, proteine vegetali (patatine) e bentonite.
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

Preparato che associa PVPP, proteine vegetali (patatine) e bentonite.

Per i mosti bianchi e rosati:

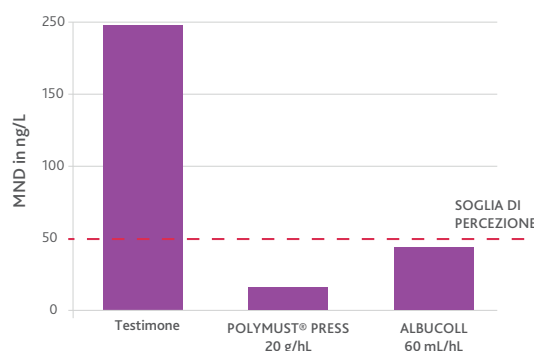
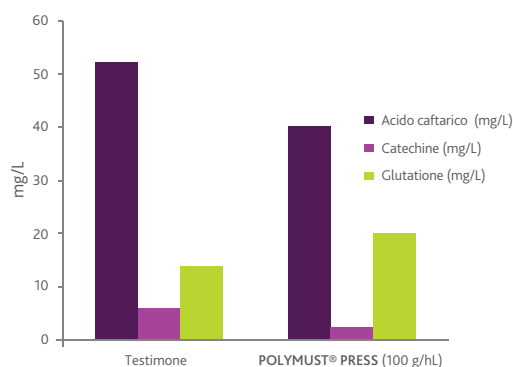
- Eliminazione dei composti fenolici ossidabili e ossidati.
- Preservazione del tenore in glutazione e limitazione dei fenomeni d'imbrunimento o di pinking.

Per i vini rossi, ottimizzazione qualitativa ed economica:

- Riduce il contenuto di 3-metil-2,4 noanedione (MND) responsabile delle note ossidate dei vini (sentore di prugne).
- Riduce la carica microbica.
- Migliora la stabilità della sostanza colorante.
- Riduce l'astringenza e le noti verdi e metalliche.

RISULTATI SPERIMENTALI

- Eliminazione degli acidi fenolici e delle catechine nei mosti bianchi e rosati.
- L'utilizzo di **POLYMUST® PRESS** consente di ridurre i livelli di 3-metil-2,4 noanedione responsabile delle note ossidate dei vini rossi al di sotto della soglia di percezione (≈ 50 ng / L).



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere

Colore bianco

ANALISI CHIMICHE

Umidità (%)..... < 12,5

Azoto totale (%)..... ≥ 5

Arsenico (ppm) < 3

Ferro (ppm)..... < 420

Piombo (ppm)..... < 4,5

Mercurio (ppm)..... < 1

Cadmio (ppm)..... < 1

Metalli pesanti (ppm)..... < 10

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Il trattamento può essere applicato in ogni fase della vinificazione sia su mosto che su vino. Il trattamento sarà tanto più efficace quanto più chiarificato è il prodotto da trattare (mosto trattato con enzimi, pressato trattato con enzima in uscita dalla pressa).
- **POLYMUST® PRESS** non provoca surcollaggio, nemmeno alle dosi più elevate. In caso di vini rossi torchiati il trattamento di chiarifica è rapido (15 giorni) con un fondo di fecce molto compatto e ridotto.

DOSI D'IMPIEGO

- Su mosti di pressa bianchi e rosati: 40 - 100 g/hL.
 - Su vini di pressa rossi: 15 - 50 g/hL.
- Regolamentazione UE: Dose massima legale: 250 g/hL.

APPLICAZIONE

Disperdere **POLYMUST® PRESS** in un volume d'acqua pari a 5-10 volte il suo peso. Si raccomanda di lasciare rigonfiare la soluzione per almeno 1 ora prima dell'uso.

Su mosti, aggiungere dopo l'estrazione del mosto, prima della sfecciatura.

La soluzione di **POLYMUST® PRESS** 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.

