

POLYMUST® ROSÉ

Preparazione complessa a base di proteina vegetale (patatina) e di PVPP, per la protezione e la stabilizzazione del colore ed il controllo dell'ossidazione nei mosti 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® ROSÉ associa una specifica proteina vegetale (patatina) selezionata per la sua elevata reattività nei confronti dei composti fenolici e PVPP, per la prevenzione ed il controllo dell'ossidazione sui mosti rosati in fermentazione. **POLYMUST® ROSÉ** abbatte il tenore delle componenti fenoliche e consente la stabilizzazione della colorazione grazie all'eliminazione dei polifenoli ossidati ed ossidabili responsabili delle alterazioni cromatiche.

RISULTATI SPERIMENTALI

	L*	a*	b*	IPT	Acidi fenolici
POLYMUST® ROSÉ	88.24	9.41	4.15	8.1	5,1
Prodotto A	82.04	10.07	5.26	8.9	5.4
Prodotto B	84.64	9.14	4.07	8.5	5.3

Tabella 1: prove di chiarifica in fermentazione su mosto rosato da Syrah 2015. AP 12% vol, pH 3,71, AT 5,85 g/L (ac. tartarico). **POLYMUST® ROSÉ** (100 g/hL), Prodotto A a base di caseina (120 g/hL), Prodotto B a base di carbone (100 g/hL). **POLYMUST® ROSÉ** preserva ottimamente la luminosità del vino e possiede un'eccellente efficacia nel diminuire le deviazioni cromatiche verso il giallo (b*).

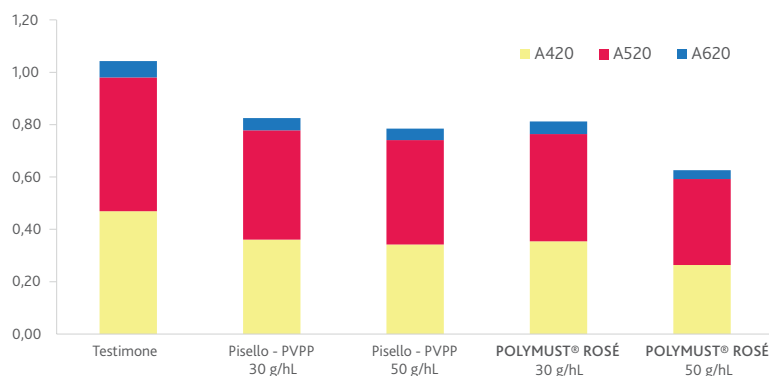


Grafico 2: prova di chiarifica statica a 7°C pre-FA, misura dell'ICM.
Mosto rosato di Cabernet Sauvignon 2015, AP 12% vol, pH 3,30, AT 4,17 g/L AT.

La patatina e la specifica formulazione di **POLYMUST® ROSÉ** esplicano, rispetto ad altri prodotti composti, la massima efficacia nella stabilizzazione della tinta e nella protezione dei mosti rosati nei confronti dell'ossidazione.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere

Colore grigio

ANALISI CHIMICHE

Umidità (%)..... < 8

Ceneri (%)..... < 3,5

Arsenic (ppm)..... < 3

Ferro (ppm)..... < 300

Piombo (ppm) < 3,5

Mercurio (ppm)..... < 1

Cadmio (ppm)..... < 1

Zinco (ppm)..... < 25

SO₂ (ppm)..... > 10

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Il trattamento va condotto prima o nel corso della fermentazione alcolica.

DOSI D'IMPIEGO

Comprese fra 30 e 80 g/hL.

Regolamentazione UE: Dose massima legale: 120 g/hL.

APPLICAZIONE

Disperdere **POLYMUST® ROSÉ** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. La soluzione di **POLYMUST® ROSÉ** così preparata deve essere utilizzata entro la 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

Sacco da 1 kg.

Sacco da 10 kg.

