



POLYMUST® NATURE

Preparat nealergen pe bază de proteine vegetale (mazăre), bentonită de sodiu și bentonită de calciu, destinat pentru limpezirea rapidă și eficientă a musturilor și vinurilor

Compatibil cu Regulamentul european pentru vinificația ecologică R (CE) 889/2008 și cu modificările acestuia.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.
În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

POLYMUST® NATURE este o combinație de:

- **Proteină vegetală**, selectată special pentru reactivitatea sa puternică cu compușii fenolici.
- **Bentonită de sodiu naturală**, cu proprietăți puternice de îndepărtare a proteinelor, destinată stabilizării musturilor și vinurilor pe o gamă largă de pH.
- **Bentonită naturală de calciu** cu acțiune puternică de clarificare pentru afânarea musturilor și a vinurilor.

În cazul mustului și al vinului, POLYMUST® NATURE asigură o limpezire rapidă cu o compactare remarcabilă a drojdiei, contribuind în același timp la stabilizarea proteinelor.

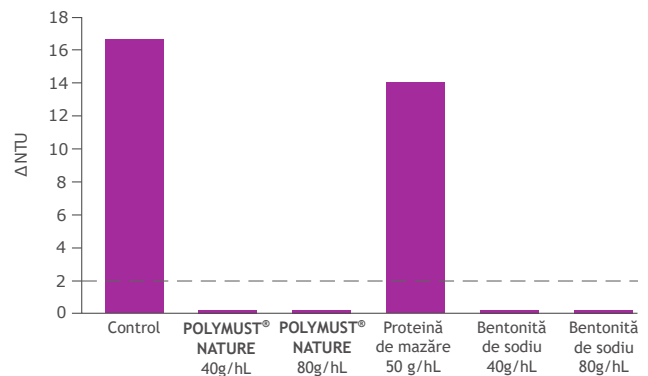
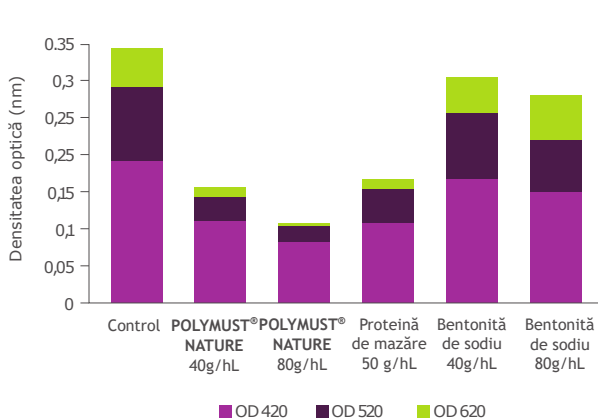
În timpul fermentării, pentru vinurile de producție rapidă, POLYMUST® NATURE facilitează pregătirea acestora pentru o lansare rapidă pe piață.

În cazul vinului roșu, POLYMUST® NATURE contribuie în mod eficient la stabilizarea materiilor colorante prin acțiunea combinată a proteinelor vegetale și a bentonitelor.

REZULTATE EXPERIMENTALE

- POLYMUST® NATURE asigură o reducere puternică a MCI datorită reactivității sale puternice cu compușii fenolici. Prezența bentonitei în formulare favorizează stabilizarea timpurie a proteinelor încă de la fermentarea alcoolică.

Încercare de limpezire în timpul fermentării unui must de Sauvignon Blanc alb 2019. ABV: 12%vol., pH: 3,57, TA: 5,85 g/L acid tartric.

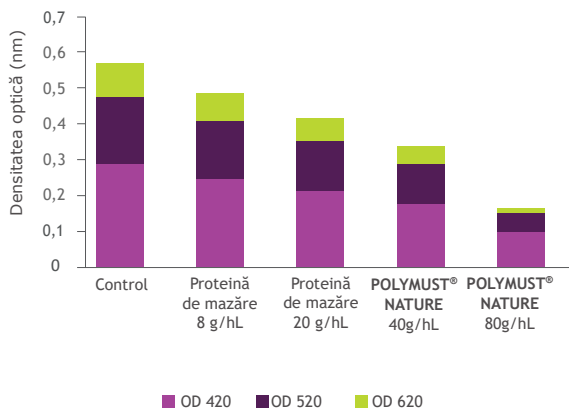


Un delta NTU < 2 reprezintă o stabilitate dobândită a proteinei în conformitate cu metoda testului termic (test de referință).



- **POLYMUST® NATURE** reacționează cu compușii fenolici din musturile rosé pentru o mai bună gestionare a stabilizării culorii și a protecției împotriva oxidării.

2019 must Merlot Rosé, produs adăugat la o treime din fermentație.



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect pulbere

Culoare.....bej

ANALIZĂ CHIMICĂ

Umiditate (%)..... < 15

Plumb (ppm)..... < 5

Arsenic (ppm)..... < 3

Mercur (ppm)..... < 1

Fier (ppm)..... < 510

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Tratamentul poate fi aplicat în fiecare etapă a vinificării, atât pe must, cât și pe vin.
- Tratamentul va fi și mai eficient dacă produsul de tratat este clarificat (must enzimatic, vin tras).
- **POLYMUST® NATURE** nu duce la suprafinisare, chiar și la doze foarte mari.

DOZAJ

- Musturi albe și rosé: până la 20g/hL100 (200 - ppm).1000
- Vinuri albe și roze: până la 20g/hL80 (200 - ppm).800
- Vinuri roșii: 10 până la 15 g/hL (100- ppm150).
- Vinuri roșii de presă: până la 10g/hL20 (100 - ppm).200

Regulamentele UE: Doza maximă legală: 150 g/hL. (ppm1500).

IMPLEMENTARE

Se dizolvă **POLYMUST® NATURE** în 20 de ori greutatea sa în apă, în timp ce se agită. Vă recomandăm să lăsați soluția să se umfle timp de 1 oră înainte de utilizare. Pe must, preparatul poate fi încorporat înainte sau în timpul fermentării, cu o încorporare energetică care va favoriza o difuzie rapidă și omogenă a produsului.

În cazul vinului, se recomandă să continuați să amestecați timp de 15 până la 30 de minute, pentru a optimiza efectul preparatului. Soluția de **POLYMUST® NATURE** trebuie utilizată în aceeași zi de la preparare.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 3 ani.

AMBALARE

Pungă de 1kg. - Cutie de 10kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature