



POLYMUST® PRESS

Preparado destinado a la clarificación de mostos y de vinos. No alérgeno.

Asociación de PVPP, Cola de pescado y Bentonita. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al reglamento CE nº606/2009.

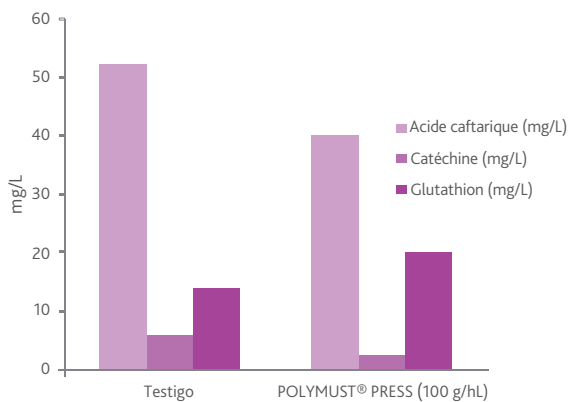
DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

Preparación, libre de alérgenos, que asocia PVPP, bentonita y cola de pescado destinado:

- Al tratamiento preventivo de oxidación de mostos blancos y rosados (eliminación de compuestos fenólicos oxidables y oxidados (quinonas) conservación del contenido en glutatión y limitación de los fenómenos de pardeamiento o «pinking»).
- A trabajos de afinamiento de los vinos tintos de prensa (reducción de la carga microbiana, clarificación, estabilización duradera de la materia colorante y reducción de la astringencia, del verdor y de las notas metálicas).

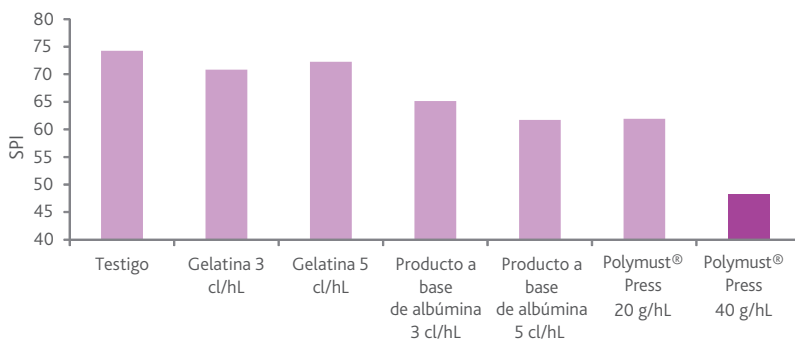
RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Eliminación de ácidos fenólicos y catequinas en mostos blancos y rosados:
- Clarificación de vino prensa tinto (Val de Loire 2011)



	Turbidez (NTU)
Testigo	134
Albúmina 60 ml/hL	112
Gelatina 60 ml/hL	94
POLYMUST® PRESS 30 g/hL	58

- Reducción de la astringencia en vinos tintos de prensa:



Ensayo realizado en un vino de prensa de un Grand Cru classé de Pauillac (2010). El índice SPI expresa en porcentaje el residuo de proteínas salivares determinado por electroforesis después de la interacción de la saliva con el vino. Este índice determina el nivel de astringencia del vino. Un valor alto indica una astringencia pronunciada.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Color blanco

CHEMICAL ANALYSIS

Humedad < 12,5 %

Nitrógeno total \geq 5 %

Arsénico < 3 ppm

Hierro < 415 ppm

Plomo < 4,5 ppm

Mercurio < 1 ppm

Cadmio < 0,5 ppm

Metales pesados < 10 ppm

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- El tratamiento puede ser aplicado en todas las etapas de la vinificación tanto sobre el mosto como sobre el vino. El tratamiento será más eficaz cuando el producto a tratar haya sido clarificado (mosto enzimado, vino trasegado).
- **POLYMUST® PRESS** no provoca sobreencolado, incluso con dosis muy elevadas. La sedimentación es rápida con una compactación importante de las lías que permite la formación de poco depósito.

MODO DE EMPLEO

Disolver **POLYMUST® PRESS** en 5 - 10 veces su peso de agua. Se recomienda dejar hinchar la solución durante 1 hora antes del uso.

Para el tratamiento de los mostos, incorporar tras la extracción del mosto, antes del desfangado.

Sobre el vino, se recomienda mantener en agitación de 15 a 30 minutos para optimizar el efecto del preparado.

La solución de **POLYMUST® PRESS** así preparada debe ser utilizada el mismo día.

DOSIS DE EMPLEO

- Vinos blancos: 40 - 100 g/hL.
- Vinos de prensa tintos: 15 - 60 g/hL.

Reglamentación UE: Dosis máxima permitida: 293 g/hL.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- No utilizar envase abierto.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - caja de 12 kg.

Saco de 10 kg.

