

POLYMUST® PRESS

Préparation destinée au collage des moûts et des vins. Association de PVPP, protéine végétale (patatine) et bentonite.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

Préparation associant PVPP, bentonite et protéine végétale (patatine).

Pour les jus de blancs et rosés :

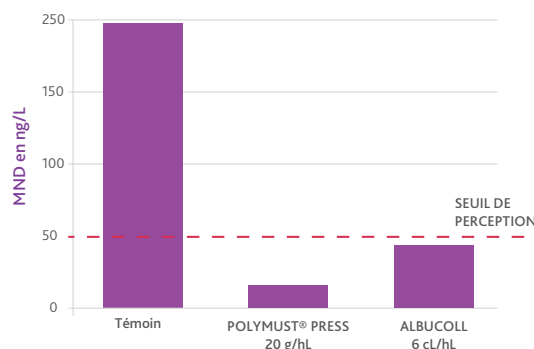
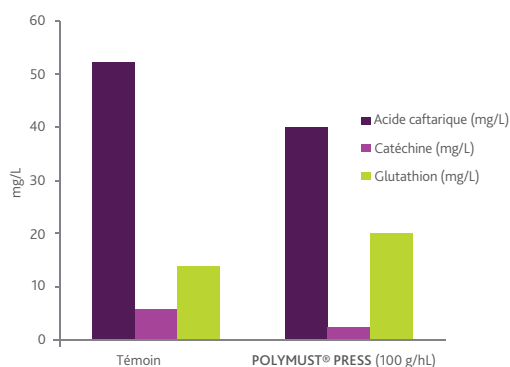
- Élimination des composés phénoliques oxydables et oxydés.
- Préservation de la teneur en glutathion et limitation des phénomènes de brunissement ou de rosissement.

Pour les vins rouges, optimisation qualitative et économique :

- En diminuant les teneurs en 3-méthyl-2,4 noanedione (MND) responsables des notes oxydées des vins (pruneaux).
- En abaissant la charge microbienne.
- En améliorant la stabilité de la matière colorante.
- En réduisant l'astringence, la verdeur et les notes métalliques.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Élimination des acides phénols et des catéchines dans les moûts de vins blancs et rosés.
- L'utilisation de **POLYMUST® PRESS** permet de diminuer en dessous du seuil de perception (≈ 50 ng/L) les teneurs en 3-méthyl-2,4 noanedione (MND) responsables des notes oxydées des vins rouges.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur blanche

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 12,5

Azote total (%) ≥ 5

Arsenic (ppm) < 3

Fer (ppm) < 420

Plomb (ppm) < 4,5

Mercure (ppm) < 1

Cadmium (ppm) < 1

Métaux lourds (ppm) < 10

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement peut être mis en œuvre à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin. Le traitement sera d'autant plus efficace que le produit à traiter sera clarifié (moût enzymé, vin de presse enzymé à la sortie du pressoir).
- POLYMUST® PRESS** n'entraîne pas de surcollage, même à des doses très élevées. Dans le cas des vins de presse rouges le séjour sur colle est rapide (15 jours) avec un tassement des lies important formant peu de dépôt.

DOSE D'EMPLOI

- Jus de presse blancs et rosés : 40 - 100 g/hL.

- Vins de presse rouges : 15 - 50 g/hL.

Réglementation UE : Dose maximale légale : 250 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **POLYMUST® PRESS** dans 5 à 10 fois son poids d'eau. Il est recommandé de laisser la solution gonfler 1 heure avant emploi.

Pour un traitement sur moût, incorporer après l'extraction des jus, avant débourbage.

Sur vin, il est recommandé de maintenir une agitation de 15 à 30 minutes pour optimiser l'effet de la préparation.

La solution de **POLYMUST® PRESS** ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg

Sac de 10 kg

