

POLYLACT®

Préparation destinée au traitement préventif et curatif des phénomènes oxydatifs.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

POLYLACT® est une préparation associant PVPP et caséinate de potassium sur support cellulosique qui contribue efficacement à l'adsorption des composés phénoliques oxydés et oxydables, tout en préservant le potentiel organoleptique des vins.

La composition à base de caséinate permet une dissolution franche et rapide assurant un effet synergique avec la PVPP.

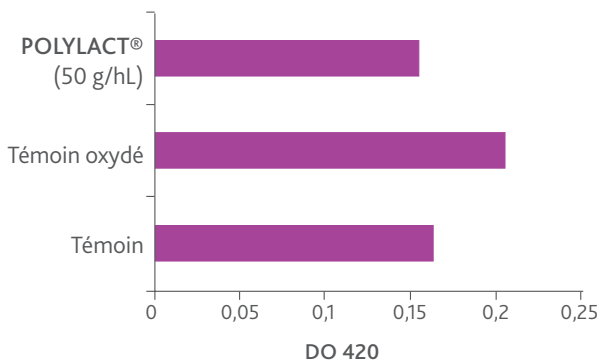
L'absence de bicarbonate dans la préparation favorise la conservation des équilibres acido-basiques des vins.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Spécifiquement destiné au traitement préventif ou curatif des moûts et des vins, blancs ou rosés, vis-à-vis de tous les phénomènes oxydatifs susceptibles d'entraîner des dégradations de la couleur et des qualités organoleptiques.

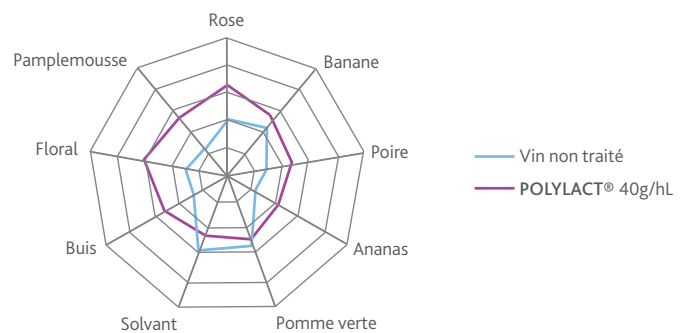
RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

- Effet curatif sur la teinte orangée d'un vin blanc oxydé (Sauvignon, Pessac Léognan 2011).



Le vin (témoin) est oxydé artificiellement, sa teinte orangée augmente fortement (témoin oxydé). Le traitement au Polylact® permet de rétablir la teinte orangée à son niveau initial avant oxydation.

- Rafraîchissement d'un vin rosé légèrement oxydé (Rijoa, 2008).



Le traitement au POLYLACT® ravive la fraîcheur aromatique du vin en atténuant les notes « oxydées » et « madérisées » au bénéfice des arômes fruités et floraux.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect.....poudre
Couleur.....blanc

Densité apparente.....500 g/L env.

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité..... < 6 %
Azote total..... ≥ 10,6 %
Matière Protéique..... ≥ 58,8 %
Arsenic..... < 2,8 ppm

Plomb..... < 1,6 ppm
Mercure..... < 1 ppm
Cadmium..... < 0,3 ppm
Métaux lourds..... < 10 ppm

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 est d'autant plus efficace que le produit à traiter est clarifié (moût enzymé, vin soutiré).
- **POLYLACT®** n'entraîne pas de surcollage, même à des doses très élevées. La sédimentation est rapide avec un tassement important des lies, formant peu de dépôt.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **POLYLACT®** dans 10 fois son poids d'eau tout en maintenant une agitation énergique. Il est recommandé de laisser gonfler la solution 1 heure avant emploi. La préparation peut être introduite avant ou pendant la fermentation. La solution de **POLYLACT®** ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

CONSERVATION

- Conserver à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. - emballage non entamé : 2 ans.

DOSE D'EMPLOI

Sur moûts :

- Vendanges saines : 20 – 40 g/hL
- Vendanges altérées : 40 – 100 g/hL

Sur vins : 15 - 90 g/hL

Dose maximale légale (RCEE): < 570 g/hL

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg
Sac de 10 kg



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

