



POLYMUST® DC Org

Préparation à base de protéines végétales, bentonite et charbon actif,
spécifiquement destinée au collage des moûts et des vins rosés en fermentation.

Compatible avec le règlement européen pour la vinification biologique R(UE) 203/2012.

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.

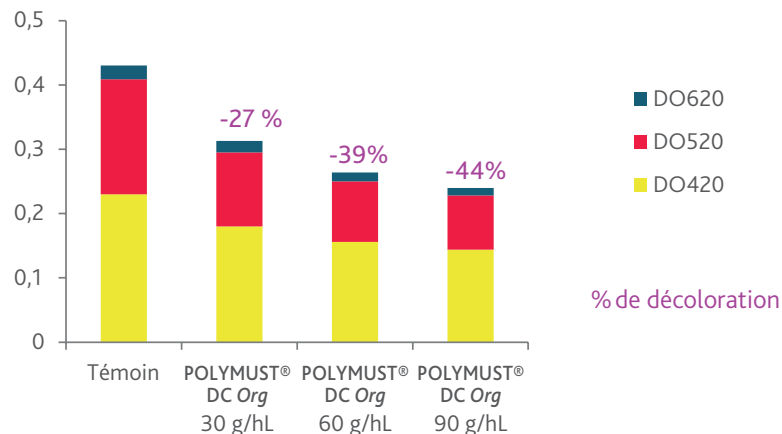
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Préparation, exempte d'allergène, associant protéines végétales, bentonite et charbon actif destinée :

- à la réduction et à la correction de l'intensité colorante des moûts et des vins rosés en fermentation,
- à la décontamination des moûts ou des vins en fermentation,
- à une stabilité durable de la teinte des vins rosés.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Réduction de l'intensité colorante d'un vin rosé avec POLYMUST® DC Org.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur grise

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité..... < 12%

Plomb..... < 5 ppm

Arsenic..... < 3 ppm

Mercure..... < 1 ppm

Fer < 245 ppm

Cadmium..... < 1 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement peut être mis en œuvre avant (lors du débouillage) ou pendant la fermentation.
- POLYMUST® DC *Org* permet un tassement des lies rapide et efficace.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre POLYMUST® DC *Org* dans 10 fois son poids d'eau froide et laisser gonfler une heure avant son incorporation. Une parfaite homogénéisation assurera une bonne efficacité du traitement. La solution de POLYMUST® DC *Org* ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

CONSERVATION

- Conserver, au frais hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.
- DLUO 3 ans.

DOSE D'EMPLOI

40 à 120 g/hL.

Contient 10% de charbon actif. La mise en oeuvre de charbon actif est soumise à réglementation, se référer à la législation en vigueur.

Le règlement CE 606/2009 interdit l'usage du charbon sur vin fini (rouge et rosé).

CONDITIONNEMENT

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

