



CLARIFICANTES

Polymix® Natur'

Formulación específica sin caseína, Polymix® Natur' mejora el color y la cata de los vinos blancos y rosados. Utilizado en vinos tintos, Polymix® Natur' aporta redondez y elimina el verdor y la astringencia.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** bentonita cálcica, polivinilpolipirrolidona (PVPP-E1202) y preparación de levaduras inactivadas específicas.
- **Interés enológico:** formulación específica sin alérgenos para el tratamiento de los mostos provenientes de cosechas alteradas, de los mostos de prensa o de los vinos oxidados. Polymix® Natur' **mejora el color y la cata** de los vinos. Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación y el amarillamiento de los vinos mediante la **acción en compuestos fenólicos**. Polymix® Natur' es un clarificante que produce un bajo volumen de lías (buena compactación de las lías).



MODO DE EMPLEO

- Disolver Polymix® Natur' en 10 veces su peso en agua agitando para obtener una solución homogénea. Esperar 2 a 3 horas antes de incorporar poco a poco la solución en el mosto o en el vino, asegurando una repartición homogénea. Cuando se utiliza durante la fermentación alcohólica, Polymix® Natur' se añade al mosto después de la clarificación enzimática y el trasiego se realiza después de la FA.
- **Dosis de empleo:** *Preventivo:* 15 a 30 g/hL. *Curativo:* hasta 100 g/hL.

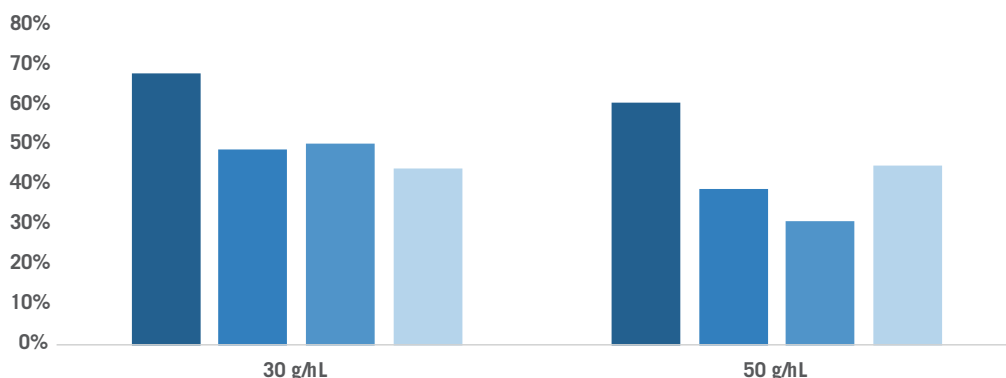


RÉSULTADOS DEL ENSAYO

1. CLARIFICACIÓN - VINO BLANCO: TURBIDIDEZ

Tratamiento a 30 g/hL y 50g/hL • Referencia testigo = 100%

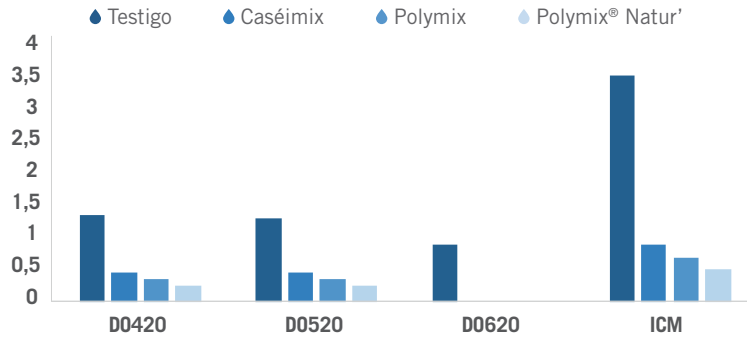
- Polymix
- Polymix® Natur'
- PVPP + bentonita cálcica + gelatina
- PVPP + bentonita cálcica + goma arábiga



Résultados:

Polymix® Natur' permite clarificar mostos y vinos. El volumen de las lías generado por el encolado con Polymix® Natur' es más bajo. Polymix® Natur' permite la compactación de las lías.

2. TRATAMIENTO DE UN MOSTO ROSADO EN FERMENTACIÓN

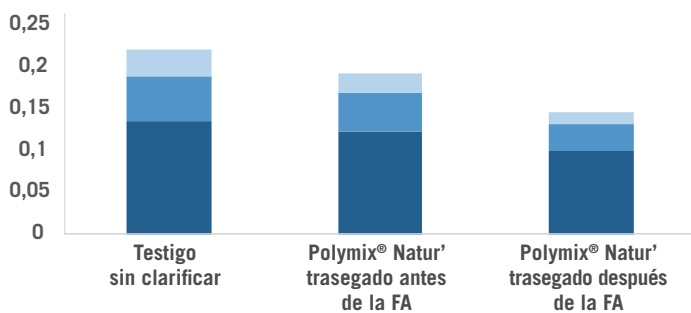


Résultado:

Tratamiento del carácter oxidativo de los vinos blancos y rosados mediante la acción de los compuestos fenólicos.

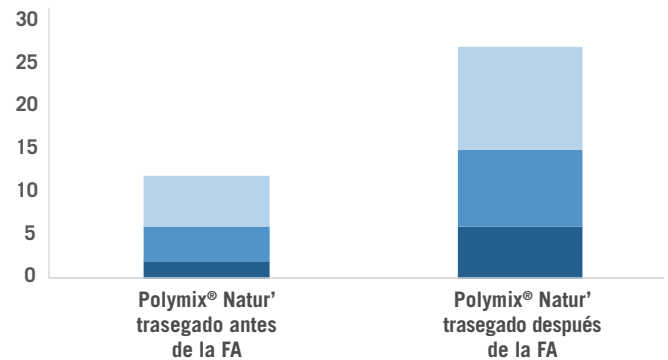
3. INFLUENCIA DE LOS CLARIFICANTES EN LAS D0420, D0520 Y D0620

● D0420 ● D0520 ● D0620



4. [TIOLES VOLÁTILES] / UMBRAL DE PERCEPCIÓN

● 4MSP ● 3SH ● A3SH



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** polvo blanco

MICROBIOLÓGICAS

- **Coliformes:** < 25 UFC/g
- **Escherichia coli:** ausencia/g
- **Staphylococcus:** ausencia/g
- **Salmonella:** ausencia/25g
- **Levaduras:** < 25 UFC / g
- **Bacterias lácticas:** < 2,5.10² UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 2,5.10² UFC/g
- **Mohos:** < 2,5.10² UFC/g

QUÍMICAS

- **Humedad:** < 11 %
- **Nitrógeno total:** ≥ 7%

LÍMITES

- **Hierro:** < 300 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 4 mg/kg
- **Zinc:** < 5 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1kg (cajas de 10 kg) y bolsas de 5 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/17-09-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM