

Polymix® Natur'

Formule spécifique sans caséine, Polymix® Natur' améliore la couleur et la dégustation des vins blancs et rosés. Utilisé sur vin rouge, Polymix® Natur' gomme la verdeur, l'astringence et donne de la rondeur.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Bentonite calcique, Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP-E1202) et levures inactivées spécifiques.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Formulation spécifique sans allergène, Polymix® Natur' est destiné au traitement des moûts issus de vendanges altérées, de jus de presse ainsi que des vins oxydés. Il contribue à l'amélioration de la couleur et des qualités organoleptiques en intervenant efficacement sur les composés phénoliques. Utilisable en prévention comme en curatif, Polymix® Natur' limite les phénomènes d'oxydation et de jaunissement des vins. Agent de clarification performant, il se caractérise par la formation d'un faible volume de lies, assurant un excellent tassement.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre Polymix® Natur' dans 10 fois son poids en eau en remuant pour obtenir une solution homogène. Attendre 2 à 3 heures avant d'incorporer peu à peu la solution dans le moût ou dans le vin, en assurant une répartition homogène. Pour l'utilisation de Polymix® Natur' en fermentation alcoolique, le moût est collé après débourage enzymatique et le soutirage de sortie de colle est fait en fin de FA.
- ◆ **Dose d'emploi** : Préventif : 15 à 30 g/hL. Curatif : jusqu'à 100 g/hL
- ◆ **Dose maximale légale (réglementation UE)** : 260 g/hL

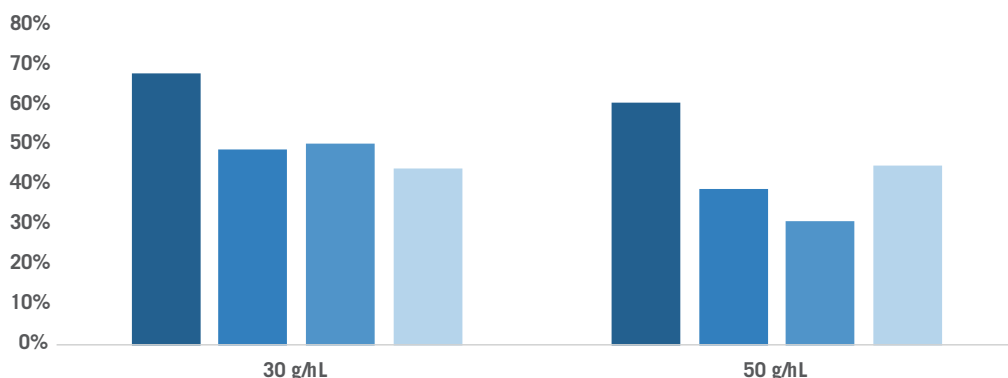


RÉSULTATS D'ESSAIS

1. CLARIFICATION VIN BLANC : TURBIDITÉ

Traitement à 30 g/hL et 50g/hL • Référence témoin = 100%

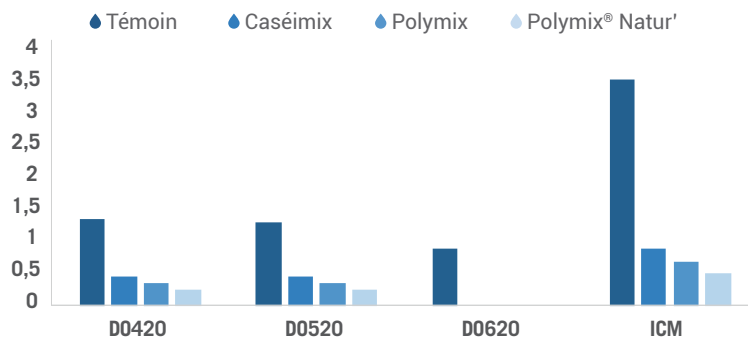
◆ Polymix ◆ Polymix® Natur' ◆ PVPP + bentonite calcique + gélatine ◆ PVPP + bentonite calcique + gomme arabique



Résultat :

Polymix® Natur' permet de clarifier les moûts et vins. Le volume de lies généré par le collage avec Polymix® Natur' est le plus faible. En effet, Polymix® Natur' permet de tasser les lies.

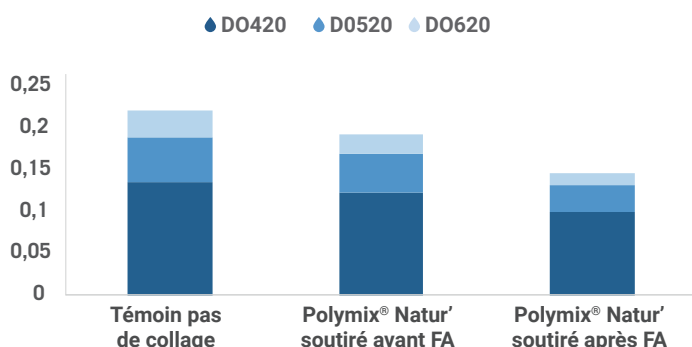
2. TRAITEMENT D'UN MOÛT ROSÉ EN FERMENTATION



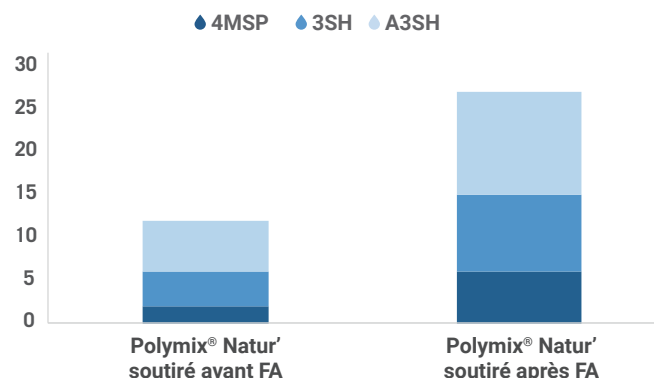
Résultat :

Traitement des caractères oxydatifs des vins blancs et rosés par action sur les composés phénoliques.

3. INFLUENCE DES COLLAGES SUR LES D0420, D0520 ET D0620



4. [THIOLS VOLATILS] / SEUILS DE PERCEPTION



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre blanche

MICROBIOLOGIQUES

- Coliformes : < 25 UFC/g
- *Escherichia coli* : Absence/g
- Staphylocoques : Absence/g
- Salmonelles : Absence/25g
- Levures : < 25 UFC / g
- Bactéries lactiques : < 2,5.10² UFC/g
- Bactéries acétiques : < 2,5.10² UFC/g
- Moisissures : < 2,5.10² UFC/g

CHIMIQUES

- Humidité : < 11 %
- Azote total : ≥ 7%

LIMITES

- Fer : < 300 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Plomb : < 3,5 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Zinc : < 5 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sacs de 5 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LC/05-06-2026. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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