

PRODOTTO DI CHIARIFICA



Polymix® Natur'

Formula specifica senza caseina, Polymix® Natur' migliora il colore e la degustazione dei vini bianchi e rosati. Utilizzato sul vino rosso, Polymix® Natur' elimina la verdezza, l'astringenza e dona morbidezza.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Bentonite calcique, Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP-E1202) e lieviti inattivati specifici.
 - ◆ **Interesse enologico:** Formula specifica senza allergeni destinata al trattamento dei mosti provenienti da vendemmie alterate, dai mosti di pressa o dai vini ossidati, Polymix® Natur' **migliora il colore** e la **degustazione dei vini**. Trattamento preventivo o curativo dell'ossidazione e dell'ingiallimento dei vini grazie **all'azione sui composti fenolic**.
- Polymix® Natur' è un agente chiarificante che genera un basso volume di fecce (buona compattazione delle fecce).



MODALITÀ D'USO

- ◆ Sciogliere Polymix® Natur' in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso, mescolando per ottenere una soluzione omogenea. Attendere 2-3 ore prima di incorporare gradualmente la soluzione nel mosto o nel vino, assicurando una distribuzione uniforme. Per l'utilizzo di Polymix® Natur' durante la fermentazione alcolica, il mosto viene chiarificato dopo il travaso enzimatico e il travaso finale dopo la chiarifica viene effettuato al termine della FA.
- ◆ **Dose d'impiego:** *Preventivo:* da 15 a 30 g/hL. *Curativo:* fino a 100 g/hL.

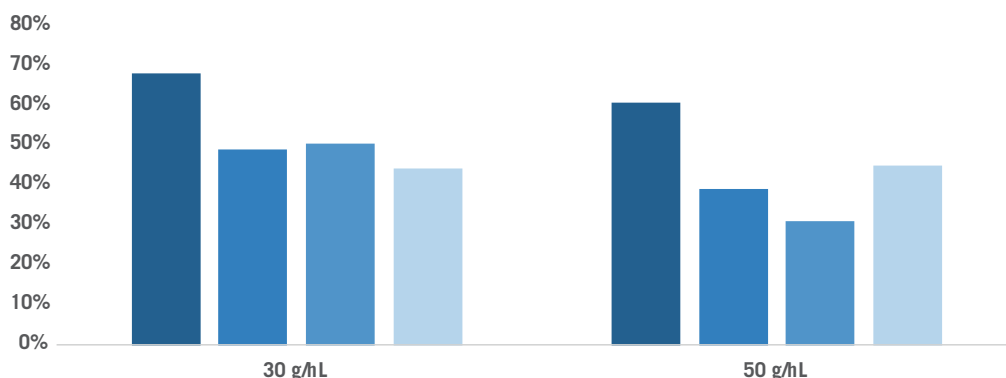


RISULTATI DELLA PROVA

1. CHIARIFICA VINO BIANCO: TORBIDITÀ

Trattamento a 30 g/hL e 50g/hL • Campione di riferimento = 100%

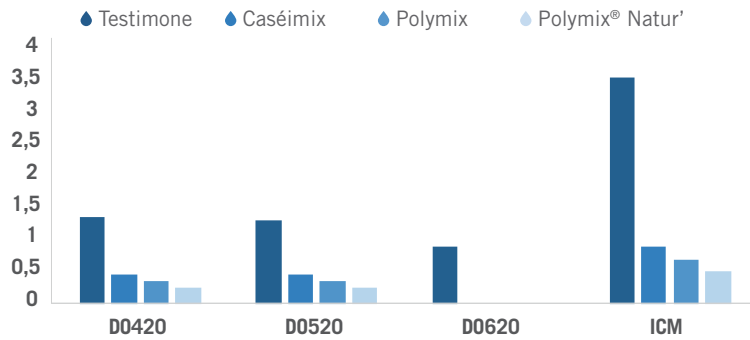
◆ Polymix ◆ Polymix® Natur' ◆ PVPP + bentonite calcica + gelatina ◆ PVPP + bentonite calcica + gomma arabica



Risultato:

Polymix® Natur' consente di chiarificare mosti e vini. Il volume delle fecce generate dalla chiarifica con Polymix® Natur' è il più basso. Infatti, Polymix® Natur' permette di compattare le fecce.

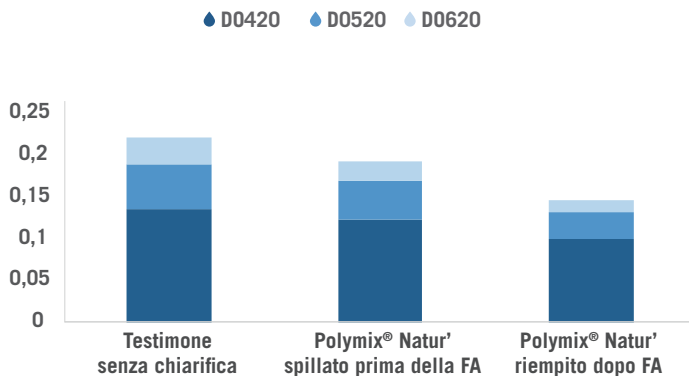
2. TRATTAMENTO DI UN MOSTO ROSATO IN FERMENTAZIONE



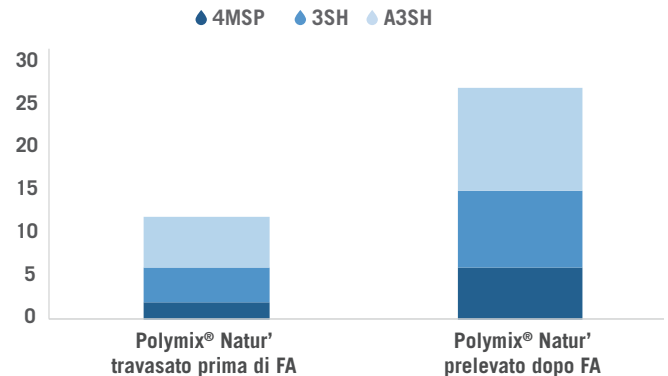
Risultato:

Trattamento dei caratteri ossidativi dei vini bianchi e rosati tramite un'azione sui composti fenolici.

3. INFLUENZA DELLE CHIARIFICHE SU D0420, D0520 ET D0620



4. [THIOLS VOLATILS] / SOGLIE DI PERCEZIONE



SPECIFICHE

FISICO

- Aspetto e colore: Polvere bianca

MICROBIOLOGICO

- Coliformi: < 25 UFC/g
- Escherichia coli: Assenza/g
- Stafilococchi: Assenza/g
- Salmonella: Assente/25g
- Lievito: < 25 UFC / g
- Batteri lattici: < 2,5.10² UFC/g
- Batteri acetici: < 2,5.10² UFC/g
- Stampo: < 2,5.10² UFC/g

CHIMICA

- Umidità: < 11 %
- Azoto totale: ≥ 7%

LIMITI

- Ferro: < 300 mg/kg
- Arsenico: < 3 mg/kg
- Piombo: < 5 mg/kg
- Mercurio: < 4 mg/kg
- Zinco: < 5 mg/kg
- Cadmio: < 1 mg/kg



IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

- Sacchi da 1 kg (cartoni da 10 kg) e sacchi da 5 kg.
- Conservare la confezione originale, chiusa ermeticamente, in un luogo fresco, pulito, asciutto e privo di odori. Rispettare la data di scadenza riportata sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

GD/27-06-2025. Per uso enologico. Informazioni fornite a titolo indicativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Le condizioni d'uso sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme vigenti. Conforme al Regolamento UE n. 2019/934 (e successive modifiche)).

LAMOTHE-ABIET

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