

POLYOXYL

CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

Complexe de bentonite sodique et de PVPP

➤ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques :

La bentonite utilisée dans cette préparation est une bentonite sodique à faible pouvoir déprotéinisant, et a une action complémentaire à celle de la PVPP.

POLYOXYL™ est conseillé :

- En préventif sur les moûts pendant le débordage ou de préférence au cours de la fermentation alcoolique.
- En curatif sur les vins présentant des arômes végétaux marqués.

POLYOXYL™ rassemble :

- les propriétés clarifiantes et stabilisantes de bentonites soigneusement sélectionnées.
- L'action de la P.V.P.P. vis à vis des composés phénoliques impliqués dans la saveur amère et les arômes végétaux de certains vins.

POLYOXYL™ améliore notamment le profil de vin issu de vendanges altérées ou de pressurages délicats (vendanges atteintes de mildiou, pressions de pressurage élevées, tailles).

➤ MISE EN ŒUVRE

Disperser en pluie fine **POLYOXYL™** dans 20 fois son volume d'eau en agitant jusqu'à disparition complète des grumeaux.

Laisser gonfler pendant 4 heures et agiter à nouveau juste avant utilisation.

Introduire lentement dans le moût lors de la mise en fermentation ou dans le vin.

Homogénéiser.

L'action du produit est immédiate et la sédimentation rapide.

POLYOXYL™ est un produit stable, un soutirage rapide n'est pas nécessaire.

➤ DOSE D'EMPLOI

- 25 à 75 g/hL.

➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 5 kg et 20 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 5 et 25°C, et à l'abri de la lumière sous forme liquide.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.