

# POLYOXYL™ L 100

## CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

Complexe de bentonite sodique et de PVPP

### ➤ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**POLYOXYL™ L 100** est préparé à partir de PVPP et de bentonite sodique.

**POLYOXYL™ L 100** est conseillé :

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

**POLYOXYL™ L 100** rassemble :

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

**POLYOXYL™ L 100** 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

- Introduire **POLYOXYL™ L 100** 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™ L 100** est un produit stable, un soutirage rapide n'est pas nécessaire.

### ➤ DOSE D'EMPLOI

- 25 à 75 cL/hL

### ➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 10 L, 1000 L

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.