

POLYOXYL

CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Complejo de bentonita sódica y PVPP

APLICACIONES ENOLÓGICAS

POLYOXYL es un preparado de PVPP y bentonita sódica.

POLYOXYL se aconseja :

- En tratamiento preventivo de los mostos durante el desfogado o preferentemente durante la fermentación alcohólica.
- En tratamiento curativo de los vinos presentando aromas vegetales muy marcados.

POLYOXYL reúne :

- Las propiedades clarificantes y estabilizantes de bentonitas seleccionadas
- La acción de la PVPP con respecto a los compuestos fenólicos implicados en los sabores amargos y herbáceos de algunos vinos.

POLYOXYL mejora el perfil de los vinos resultantes de vendimias alteradas o de prensados delicados (vendimias alteradas por el mildiu, presiones de prensado elevadas).

MODO DE EMPLEO

Incorporar en lluvia fina **POLYOXYL** en 20 veces su peso de agua agitando hasta desaparición completa de los grumos.

Dejar en reposo durante 4 horas y agitar de nuevo antes de utilizar.

Introducir lentamente en el mosto al empezar la fermentación o en el vino.

Homogeneizar.

La acción del producto es inmediata y la sedimentación rápida.

POLYOXYL Poudre es un producto estable, no es necesario un trasiego rápido.

DOSIS DE EMPLEO

- 25 a 75 g/hL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg, 20 kg

Almacenar en un local seco y sin olores, temperatura entre 5 y 25 °C.

La fecha óptima de utilización de **POLYOXYL** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.