

POLYOXYL

VINIFICATION - CLARIFICATION

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 débouillage 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.