

POLYOXYL L 100

VINIFICATION - CLARIFICATION

Complexe de bentonite sodique et de PVPP

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

POLYOXYL L 100 est préparé à partir de P.V.P.P. 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 P.V.P.P. 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 OEUVRE

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.