

# POLYCASE

## COMPLEJO A BASE CASEINA SOLUBLE, PVPP Y BENTONITA

### ELIMINACIÓN DE LOS POLIFENOLES OXIDADOS Y OXIDABLES DE LOS MOSTOS Y DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS

#### CARACTERÍSTICAS

- ◆ **POLYCASE**, por su composición equilibrada en caseína soluble y **PVPP**, es el tratamiento específico para los fenómenos de **maderización de los vinos blancos y rosados**. Estos son a menudo sensibles a la oxidación; su color evoluciona mal, su frezor y su finura gustativa se atenúa y desaparece. El SO<sub>2</sub> libre se combina rápidamente y deja el vino sin protección alguna frente a la oxidación y a las levaduras o las bacterias. Todo esto es muy perjudicial, especialmente después del embotellado y con tanta más razón si al vino se le ha añadido sorbato de potasio (degradación del sorbato de potasio por las bacterias y consecuente formación del "gusto a gerario").
- ◆ Los vinos procedentes de vendimias alteradas (mildiu-oïdio), de vendimias mecánicas, de uvas que reciben **acciones mecánicas bruscas** y que se repiten en el curso de las fases prefermentativas : el paso por los sinfines o bombas de pasta a través de canalizaciones demasiado estrechas, los numerosos desmenuzamientos durante el prensado, el final del prensado y todo aquellos accidentes que traumatizan la uva están particularmente expuestos a estos problemas.
- ◆ **En acción preventiva**, **POLYCASE** elimina los polifenoles oxidables astringentes y amargos que son responsables de las sensaciones gustativas desagradables y sobre todo de la **combinación del SO<sub>2</sub> libre**.
- ◆ **En tratamiento curativo**, la acción de **POLYCASE** es inmediata. Restaura el color y afina su carácter gustativo. El carácter de "vino pasado" desaparece. El SO<sub>2</sub> añadido será permanente estable.
- ◆ **POLYCASE** no provoca el sobreencolado. Puede ser utilizado a dosis elevadas. La parte insoluble (PVPP) arrastra los floculos hacia el fondo. Los positos son compactos y poco voluminosos.

## LEGISLACION

- ◆ El **PVPP** es autorizado por el reglamento de la CEE nº1493/99 (anexo IV) a dosis máxima de 80g/hL.
- ◆ **Dosis máxima legal del POLYCASE** : 348 g/hL.
- ◆ **POLYCASE** es un producto enológico que contiene caseína, una sustancia procedente de la leche. En algunos países y en el seno de la Unión Europea (a partir del 31 de mayo de 2009), su utilización implica un etiquetado específico para los vinos tratados con estos productos. Consulte la reglamentación vigente.

## DOSIS DE EMPLEO

- ◆ **Sobre los mostos ; en fase prefermentativa.**
  - Mostos blancos de vendimia mecánica .....: 20 a 60 g/hL.
  - Mostos prensados de uva blanca .....: 60 a 120 g/hL.
  - Mostos de fin de prensados de uvas enteras .....: 60 a 120 g/hL.
- ◆ **En fase fermentativa :**  
de 20 a 120 g/hL según el origen y según el efecto buscado.
- ◆ **Sobre vinos blancos y rosados :**  
de 20 a 120 g/hL y más, según el efecto buscado.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Una media hora antes del empleo, disolver 1 kg de **POLYCASE** en 10 litros de agua fría (nunca en mosto o vino). Utilizar una helice rápida. La disolución es fácil pero parcial (PVPP insoluble).
- ◆ Incorporar al mosto o al vino, obligatoriamente con la ayuda de una bomba dosificadora o de un DOSACOL (venturi), sobre la totalidad del depósito a tratar.  
Separar los positos que hayan precipitado en el mosto y filtrar en el caso del vino.  
La preparación líquida de **POLYCASE** debe ser utilizada el mismo día.  
Homogenizar la solución cada vez que se utilice.

## PRESENTACIONES

- ◆ Saco de 1 kg – Caja de 20 X 1 kg.
- ◆ Saco de 5 kg – Caja de 3 X 5 kg.
- ◆ Saco de 15 kg.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- ◆ Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Embalaje abierto : utilizar rápidamente.