

POLYGREEN

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

PRODUCTO NO ALERGÉNICO



CARACTERÍSTICAS

- ♦ La Directiva europea 2007/68/CE del 27 de noviembre de 2007 impone, en el seno de la Unión Europea, el etiquetado de los vinos tratados con clarificantes que contengan sustancias alergénicas. La fecha de aplicación de esta directiva es el 31 de mayo de 2009.
- ♦ Para poder ofrecer una alternativa sin alergénicos, Martin Vialatte Oenologie ha puesto a punto **POLYGREEN**, un producto específico sin caseína destinado al tratamiento de mostos y vinos blancos y rosados frente a la oxidación. La puesta a punto de **POLYGREEN** es el resultado de numerosos ensayos iniciados en la cosecha 2006, tanto en mostos como en vinos, y en diferentes regiones de viñedos franceses.
- ♦ **POLYGREEN** posee una eficacia equivalente a la de los productos clásicos a base de caseína, como POLYCASE.

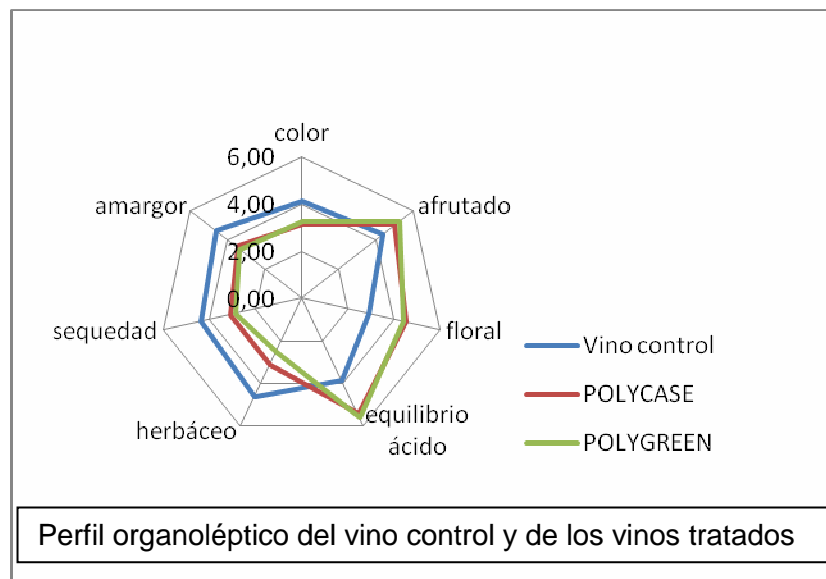


Figura 1: comparación del perfil organoléptico de varios vinos base para *champagne*, en los que los mostos han sido tratados en un caso con POLYCASE, producto de referencia que contiene caseína, y en otro caso con **POLYGREEN**.

El vino control posee un perfil significativamente diferente de los dos otros vinos, con un cierto amargor, sequedad y notas herbáceas. Por el contrario, POLYCASE y **POLYGREEN** proporcionan unos resultados organolépticos satisfactorios muy parecidos.

- ◆ **POLYGREEN** elimina los polifenoles oxidables. Elimina el pardeamiento y el mal sabor ligado a la oxidación. Actúa de forma eficaz tanto en tratamiento preventivo como en tratamiento curativo.
- ◆ **POLYGREEN** disminuye el exceso de astringencia, suprime el amargor y restablece los aromas y el afrutado de mostos y vinos blancos o rosados, especialmente cuando proceden de prensas.
- ◆ En tratamiento curativo, **POLYGREEN** mejora el color y afina la expresión aromática del vino. El carácter a vino « pasado » desaparece.
- ◆ Este tratamiento estabiliza el SO₂ añadido, ya que elimina los factores de combinación.

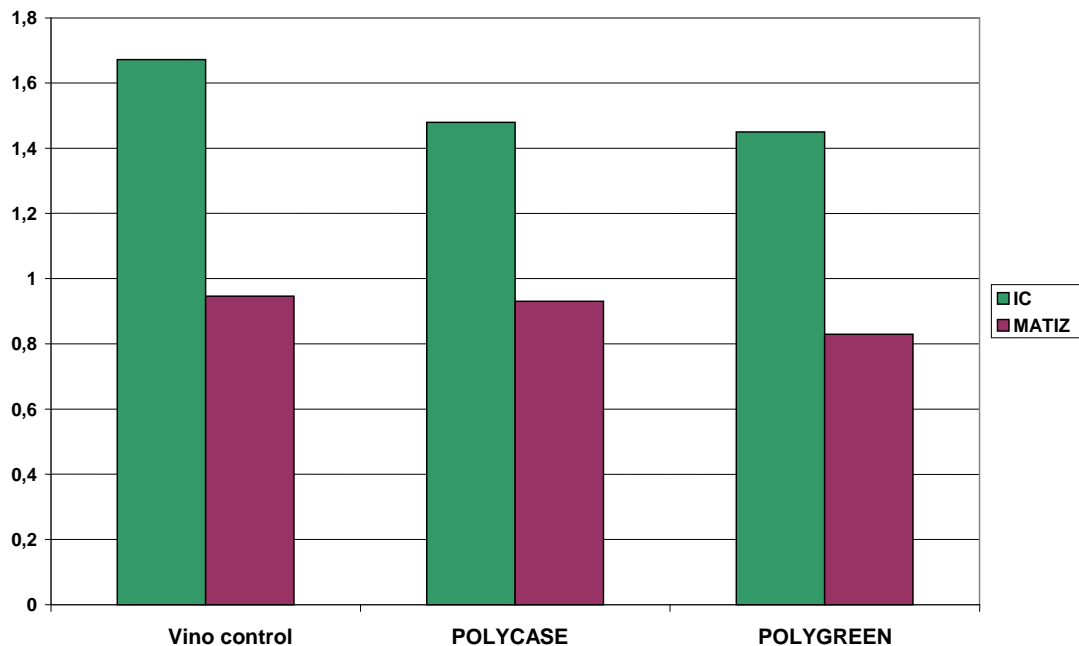


Figura n°2: evolución de la intensidad colorante y del matiz de un vino rosado oxidado de la región de Provenza, cosecha 2007, después de diferentes tratamientos, uno con POLYCASE y el otro con **POLYGREEN**.

- ◆ El tratamiento con **POLYGREEN** disimula la oxidación, lo que se traduce en una intensidad colorante menor en comparación con el control. La tonalidad del vino tratado con **POLYGREEN** es más baja, sinónimo de juventud.
- ◆ **POLYGREEN** permite una clarificación rápida, con unos sedimentos compactos y poco voluminosos.

LEGISLACIÓN

- ◆ Dosis máxima autorizada por el reglamento CE n° 14 93/99: 320 g/hL (a causa de la presencia de PVPP en **POLYGREEN**).
- ◆ **POLYGREEN** no contiene sustancias alergénicas, por lo que su utilización no requiere de ninguna mención particular en la etiqueta de los vinos tratados.

DOSIFICACIÓN

- ◆ **Mostos en fase prefermentativa.**
 - ◆ **En vinos tranquilos:**
 - mostos blancos de vendimia mecánica.....: 20 g/hL a 60 g/hL
 - mostos de prensa de uvas blancas.....: 40 g/hL a 120 g/hL
 - mostos de prensa rosados... ..: 20 g/hL a 160 g/hL
 - vinos muy oxidados y astringentes al final de boca.....: 40 g/hL a 200 g/hL
 - ◆ **En vinos base para espumosos:**
 - Primera fracción (Flor): 30 g/hL a 75 g/hL
 - Demás fracciones: 50 g/hL a 75 g/hL
- ◆ **En fase fermentativa:**

de 20 g/hL a 120 g/hL en función del origen del mosto y del efecto deseado.
- ◆ **En vinos blancos y rosados en depósito:**

de 20 g/hL a 120 g/hL (a determinar mediante prueba en el laboratorio)

MODO DE EMPLEO

- ◆ Una media hora antes de utilizar, disolver 1 kg de **POLYGREEN** en 10 litros de agua fría. Utilizar una hélice rápida. La disolución es fácil, pero parcial (la PVPP es insoluble).
- ◆ Adicionar al mosto o al vino, necesariamente con la ayuda de una bomba dosificadora o de un DOSACOL (dispositivo para clarificantes), sobre el total de volumen a tratar.
En mostos: trasegar después de sedimentar.
En vinos: trasegar y filtrar.
Utilizar la solución de **POLYGREEN** el mismo día de su preparación. Homogeneizar antes de cada uso.

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 1 kg - Caja de 20 x 1 kg,
- ◆ Bolsa de 5 kg - Caja de 3 x 5 kg,
- ◆ Saco de 10 kg

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **POLYGREEN**, permite un seguimiento tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto), como en el descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – Entorno: la manipulación de **POLYGREEN** no representa ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.