

POLYPRESSE

Complexe à base de caséine soluble, de PVPP, bentonite, gélatine.

**ELIMINATION DES POLYPHENOLS OXYDES ET DES CARACTERES
ASTRINGENTS DES MOUTS ET DES VINS ROSES ET BLANCS**

CARACTERISTIQUES

- ◆ **POLYPRESSE** s'applique, en vinification blanc et rosé, sur des moûts et des vins ayant subi des actions mécaniques brutales au cours des phases préfermentaires, type vin de presse : passage dans des vis ou pompes de transfert à canalisation trop étroite, émiettages nombreux au cours du pressurage, fortes pressions au pressurage. Ces vins sont très riches en polyphénols, très sensibles à l'oxydation ; leur couleur évolue mal, ils perdent très rapidement leur fraîcheur et ont une fin de bouche dure et astringente à la dégustation.
- **POLYPRESSE** permet de lutter contre les phénomènes d'oxydation précoces, de diminuer l'intensité colorante des vins et d'atténuer le caractère astringent en fin de bouche.

Les vins traités avec **POLYPRESSE** apparaissent plus frais, sans excès d'astringence, les notes fruitées ressortent, ils présentent une couleur plus agréable. Le caractère lourd et oxydé a disparu.

- ◆ **POLYPRESSE** ne provoque pas de surcollage même à très forte dose. La partie insoluble (PVPP) entraîne rapidement les flocons vers le bas. Le dépôt est tassé et peu volumineux.

LEGISLATION

- ◆ La PVPP est autorisée par le règlement CE n° 1493/99 à la dose maximale de 80 g/hL.
- ◆ **POLYPRESSE** contient de la caséine, produit issu du lait. Dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Sur les moûts : en phase préfermentaire.
 - moût de raisins rosés et blancs ayant subi une forte trituration : 60 g/hL à 120 g/hL
 - moût de presse rosé ou blanc..... : 60 g/hL à 160 g/hL
- ◆ Sur vins fortement oxydés et astringents en fin de bouche..... : 40 g/hL à 200 g/hL
- ◆ Dose maximale légale de **POLYPRESSE** : 377 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Une demi-heure avant l'emploi, disperser 1 kg de **POLYPRESSE** dans 10 litres d'eau froide (jamais dans du moût ni dans du vin). Utiliser une hélice rapide. La dissolution est facile mais partielle (PVPP insoluble).
- ◆ Incorporer au moût ou au vin, obligatoirement à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL (raccord de collage), sur la totalité de la cuve à traiter.
Séparer le dépôt dès qu'il est tombé (moût).
Filtrer (vin).
Utiliser la préparation liquide de **POLYPRESSE** dans la journée de sa préparation.
Homogénéiser la solution à chaque prélèvement.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 5 kg - Carton de 3 x 5 kg,
- ◆ Sac de 15 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.