

POLYCASE

Verbindung auf der Grundlage von Kasein, PVPP und Bentonit.

BESEITIGUNG SAUERSTOFFHALTIGER UND OXYDIERBARER POLYPHENOLE IN MOSTEN UND WEISS- UND ROSEWEINEN

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **POLYCASE** ist durch seine ausgeglichene Zusammensetzung aus lösbarem Kasein und PVPP eigens für die Behandlung der Erscheinungen fortschreitender Maderisierung bei Weiss- und Roseweinen entwickelt worden.
- ◆ Diese Weine sind oft oxydationsempfindlich und büßen relativ stark an Farbe ein; ihre Frische und geschmackliche Finesse nehmen ab und verschwinden. Das freie SO₂ verbindet sich schnell und läßt dabei den Wein schutzlos sowohl gegenüber Oxydation als auch gegenüber den Hefen und den Bakterien. Wenn der Wein einen Zusatz an Kaliumsorbat erhalten hat, hat seine durch die Bakterien bewirkte Verschlechterung nach Flaschenabfüllung die Ausbildung eines Geraniengeschmacks zur Folge.
- ◆ Die Weine, die von verdorbenem Lesegut (falscher Mehltau und echter Mehltau), von maschinell durchgeführter Lese, von Trauben, die in der Vorgärungszeit wiederholt schonungslosen maschinellen Behandlungen unterzogen wurden (Durchleitung durch die Spindel oder Traubenpumpanlage mit zu enger Rohrleitung, mengenmäßig bedeutende Zerstückelung beim Pressvorgang, Ende des Pressvorgangs) stammen, sind in besonderer Weise diesen Problemen ausgesetzt.
- ◆ Vorbeugende Wirkung: **POLYCASE** beseitigt die adstringierenden und bitteren oxydierbaren Polyphenole, die für unangenehme Geschmackseindrücke und vor allem für die Verbindung des freien SO₂ verantwortlich sind.
- ◆ Kurative Behandlung: **POLYCASE** wirkt sofort. Es frischt die Farbe wieder auf und verfeinert den Geschmackseindruck. Der Eindruck, dass der Wein „tot“ ist, verschwindet. Das zugesetzte SO₂ wird stabil.
- ◆ **POLYCASE** führt keine Überschönung herbei. Es kann sehr hoch dosiert eingesetzt werden. Der unlösliche Teil (PVPP) zieht die Flocken schnell in Richtung Boden. Die Ablagerung setzt sich kompakt ab und ist mengenmäßig gering.

GESETZGEBUNG

- ◆ Das PVPP ist aufgrund der EU-Vorschrift Nr. 1493/99 (Anlage IV) bis zu einer Höchstdosierung von 80 g/hl zulässig.
- ◆ **POLYCASE** enthält Kasein, ein Produkt auf Basis von Milch. In einigen Ländern, sowie in der Europäischen Union (ab dem 31. Mai 2009) wird die Kennzeichnung der Anwendung auf dem Etikett zur Pflicht. Siehe auch die jeweils geltenden Richtlinien.

DOSIERUNG

- ◆ **Bei Mosten vor der Gärung:**
 - maschinell gelesene weisse Moste: 20 g/hL bis 60 g/hL
 - Pressmost aus weissen Trauben: 60 g/hL bis 120 g/hL
 - Most am Ende des Pressens
beim Keltern von ganzen Trauben:: 60 g/hL bis 120 g/hL
- ◆ **Während der Gärung:**
Von 20 g/hL bis 120 g/hL je nach Herkunft der Moste und je nach gewünschter Wirkung
- ◆ **Bei Weiss- und Roséweinen im Gärbehälter:**
Von 20 g/hL bis 120 g/hL (oder mehr je nach gewünschter Wirkung)
- ◆ **Gesetzlich zulässige Höchstdosierung von POLYCASE:** 348 g/hL.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ Eine halbe Stunde vor Gebrauch 1 kg **POLYCASE** in 10 Litern kaltem Wasser (keinesfalls in Most oder in Wein) auflösen. Ein schnelles Rührpaddel benutzen. Die Auflösung vollzieht sich leicht, ist jedoch nur partiell (PVPP unauflösbar).
- ◆ Dem zu behandelnden Most oder Wein im gesamten Gärbehälter unbedingt mithilfe einer Dosierpumpe oder eines DOSACOL (Überprüfung der Schönung) zugeben. Ablagerung entfernen, sobald sie sich abgesetzt hat (Most).
Filtern (Wein).
Den flüssigen **POLYCASE**-Ansatz am Tage seines Ansetzens benutzen. Die Lösung nach jeder Entnahme homogenisieren.

VERPACKUNG

- ◆ Beutel 1 kg - Karton 20 x 1 kg,
- ◆ Sack 5 kg - Karton 3 x 5 kg,
- ◆ Sack 5 kg.

LAGERUNG

- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt, an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen.