

POLYPRESSE AF



Complexe à base de PVPP, de protéines végétales sans gluten, de bentonite, de gélatines et de charbon.

COLLAGE DES MOÛTS ROSES ET BLANCS MARQUES PAR L'OXYDATION : ELIMINATION DES POLYPHENOLS OXYDES, ET DE L'ASTRINGENCE.

CARACTERISTIQUES

- ◆ **POLYPRESSE AF** s'applique, en vinification rosé et blanc, sur des moûts ayant subi des actions mécaniques brutales au cours des phases préfermentaires ou des expositions à l'air trop importantes, type moût de presse, macération non qualitative lors du transport ou dans le pressoir, passage dans des vis ou pompes de transfert à canalisation trop étroite, émiettages nombreux lors du pressurage, fortes pressions au pressurage... Ces traitements entraînent une forte oxydation des moûts. Ces moûts, très riches en polyphénols, sont très sensibles à l'oxydation ; leur couleur évolue mal, ils perdent rapidement leur fraîcheur et ont une fin de bouche dure et astringente.
- ◆ **POLYPRESSE AF** lutte contre les phénomènes d'oxydation précoces des moûts et atténue le caractère astringent en fin de bouche. Les moûts traités avec **POLYPRESSE AF** apparaissent plus frais. Ils présentent un aspect plus flatteur, leur expression fruitée ressort, en bouche le caractère lourd et oxydé a disparu et l'astringence est gommée.
- ◆ Le charbon œnologique sélectionné contenu dans **POLYPRESSE AF**, en synergie avec la PVPP, élimine les polyphénols oxydés. Le moût ainsi traité présente une teinte plus faible, moins jaune.
- ◆ Les colles présentes dans la formulation du **POLYPRESSE AF**, à base de protéines végétales non allergènes, éliminent rapidement le charbon en suspension et tassent les lies, limitant ainsi la perte de moût.
- ◆ La composition complexe de **POLYPRESSE AF** permet de bénéficier des qualités du charbon œnologique tout en limitant son incidence organoleptique.
- ◆ **POLYPRESSE AF** ne provoque pas de surcollage, même à forte dose.

LEGISLATION

- ◆ En France comme au sein de l'Union Européenne, l'utilisation de produits œnologiques contenant du charbon est soumise à des conditions particulières. Conformément à la réglementation européenne, **POLYPRESSE AF** s'emploie seulement sur moûts et vins nouveaux encore en fermentation, non séparés de leurs lies, et sur vins blancs. Se conformer à la législation en vigueur et en France, aux cahiers des charges des vins d'appellation.
- ◆ Dose maximale légale de **POLYPRESSE AF** : 266g/hL

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Sur les moûts : en phase préfermentaire.
 - moûts de raisins rosés ou blancs fortement triturés :30g/hL à 120g/hL
 - moûts de presses rosés ou blancs :60g/hL à 160g/hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ Une demi-heure avant l'emploi, disperser 1 kg de **POLYPRESSE AF** dans 10 litres d'eau tiède (jamais dans du moût ou du vin). Utiliser une hélice rapide. La dissolution est facile mais partielle.
- ◆ Incorporer sur la totalité du moût à traiter , obligatoirement à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL (raccord de collage) Bien homogénéiser. Soutirer dès que le dépôt est formé afin de réaliser la fermentation sur un moût clarifié et ainsi ne pas conserver de charbon en suspension durant la fermentation.

Utiliser la préparation liquide de **POLYPRESSE AF** dans la journée de sa préparation. Homogénéiser la solution à chaque prélèvement.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 5 kg - Carton de 3 x 5 kg,

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **POLYPRESSE AF**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur).
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **POLYPRESSE AF** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

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.