

# POLYPRESSE AF

Komplex auf der Basis von PVPP, glutenfreien pflanzlichen Proteinen, Bentonit, Gelatinen und Aktivkohle.



**ZUR KLÄRUNG VON MOST, DER DURCH OXYDATION BEEINTRÄCHTIGT UND FÜR DIE HERSTELLUNG VON ROSÉ- UND WEISSWEINEN BESTIMMT IST: BESEITIGUNG VON OXYDIERTEN POLYPHENOLEN UND ADSTRINGENZ.**

## EIGENSCHAFTEN

- ◆ **POLYPRESSE AF** findet bei der Rosé- und Weißweibereitung in Mosten, die während der Vorgärung starken mechanischen Belastungen oder zu starken Sauerstoffbelastungen ausgesetzt waren, Anwendung, wie z. B. Most des ersten Pressvorgangs, ungewollter Maischestandzeit während des Traubentransports oder in der Presse, Durchlaufen zu enger Leitungen in Förderschnecken oder Umfüllpumpen, häufiger Krümelung bei der Pressung, starkem Druck bei der Pressung... All das sind die Ursachen für eine starke Oxydation des Mostes.  
Diese sehr phenolreichen Weine sind sehr oxidationsempfindlich, haben eine schlechte Farbentwicklung, verlieren schnell an Frische und sind hart und adstringierend im Abgang.
- **POLYPRESSE AF** bekämpft zu frühe Oxidationserscheinungen im Most und mildert die Adstringenz im Abgang.  
Die mit **POLYPRESSE AF** behandelten Moste erscheinen frischer. Sie haben etwas schmeichelhafteres, ihre Fruchtigkeit kommt mehr zum Ausdruck, die schwere und oxydierte Art im Mund und die Adstringenz verschwinden.
- ◆ Die für die Zusammensetzung von **POLYPRESSE AF** ausgewählte Aktivkohle eliminiert in Zusammenarbeit mit PVPP die oxydierten Polyphenole. Der so behandelte Most hat eine schwächere, weniger gelbe Farbe.
- ◆ Die in der Formulierung von **POLYPRESSE AF** enthaltenen Schönungsmittel auf Basis von nicht allergenen, pflanzlichen Proteinen entfernen rasch die schwebenden Kohlepartikeln und verdichten den Schönungsstrub, um so den Mostverlust in engen Grenzen zu halten.
- ◆ Dank der komplexen Zusammensetzung von **POLYPRESSE AF** werden die guten Eigenschaften der Aktivkohle ausgenutzt und gleichzeitig ihr Einfluss auf die Sensorik begrenzt.
- ◆ Wie **POLYPRESSE** vermindert auch **POLYPRESSE AF** die Farbintensität von Weinen und verbessert deren Farbe.

## GESETZGEBUNG

- ◆ In Frankreich und in der Europäischen Union unterliegt der Gebrauch von kohlehältigen Klärungs- und Schönungsmitteln besonderen Bedingungen.  
Gemäss der europäischen Gesetzgebung darf **POLYPRESSE AF** nur in Most und Jungwein, dessen Gärung noch nicht beendet ist und der noch nicht vom Geläger abgezogen wurde, und bei Weißweinen angewendet werden. Die jeweils gültige Gesetzgebung muss eingehalten werden und in Frankreich auch die für die Appellationsweine gültigen Lastenhefte.
- ◆ Gesetzlich zugelassene Höchstdosage von **POLYPRESSE AF** : 266g/hL

## DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ Im Most: während der Vorgärung.
  - Most aus stark zerquetschten weißen oder Rosé-Trauben : 60g/hL bis 120g/hL
  - Weißer oder Rosé-Pressmost : ..... 60g/hL bis 160g/hL
- ◆ In stark oxidierten und im Abgang adstringierenden Weinen : 40g/hL bis 200g/hL

## GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ Eine halbe Stunde vor Gebrauch 1 kg **POLYPRESSE AF** in 10 Litern lauwarmem Wasser (nie im Most oder im Wein) auflösen. Ein schnelles Rührwerk benutzen. Löst sich schnell, aber nur teilweise auf.
- ◆ Der zu behandelnden Gesamtmostmenge unbedingt mithilfe einer Dosierpumpe oder DOSACOL (Venturieinrichtung für Schönungsmittel) beimengen. Gut homogenisieren.  
Vom Trubkuchen abziehen, nachdem dieser sich gebildet hat, damit die Gärung im geklärten Most stattfinden kann und während der Gärung keine Kohle mehr im Most schwebt.  
Die flüssige Lösung **POLYPRESSE AF** noch am selben Tag aufbrauchen. Die Lösung vor jedem Gebrauch homogenisieren.

## QUALITÄT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : Die auf jeder **POLYPRESSE AF**-Verpackung angegebene Chargennummer ermöglicht eine aufwärtsgerichtete Rückverfolgung (Herkunft des Produktes) und abwärtsgerichtete Rückverfolgung (bis zum Verbraucher).

## LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.