

POLYPRESSE AF



Complejo a base de PVPP, proteínas vegetales sin gluten, bentonita, gelatinas y carbón.

TRATAMIENTO DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS MARCADOS POR LA OXIDACIÓN: ELIMINACIÓN DE LOS POLIFENOLES OXIDADOS Y DE LA ASTRINGENCIA.

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **POLYPRESSE AF** se utiliza, en vinificación de blancos y rosados, en aquellos mostos que han sufrido una acción mecánica intensa en el curso de las fases prefermentativas, o una exposición importante al aire, como es el caso del mosto de prensa, la maceración no cualitativa durante el transporte o en la prensa, el paso por sinfines o bombas de transferencia de canalización demasiado estrecha, desmenuzado intenso en la prensa, presiones muy altas en el prensado... Todos estos tratamientos conllevan una gran oxidación del mosto. Dichos mostos, muy ricos en polifenoles, son muy sensibles a la oxidación; su color evoluciona mal, pierden rápidamente su frescura y tienen un final de boca duro y astringente.
- ◆ **POLYPRESSE AF** lucha contra los fenómenos de oxidación precoz del mosto y atenúa el carácter astringente en el final de boca. Los mostos tratados con **POLYPRESSE AF** se vuelven más frescos. Presentan un mejor aspecto, reaparece su afrutado, desaparece en boca el carácter pesado y oxidado y se disimula la astringencia.
- ◆ El carbón enológico seleccionado, contenido en **POLYPRESSE AF**, elimina los polifenoles oxidados en sinergia con la PVPP. El mosto tratado presenta un color más suave y menos amarillo.
- ◆ Las colas presentes en la formulación de **POLYPRESSE AF**, a base de proteínas vegetales no alergénicas, eliminan rápidamente el carbón en suspensión y facilitan la compactación de las lías, limitando de esta manera las pérdidas de volumen.
- ◆ La compleja composición de **POLYPRESSE AF** permite sacar beneficio de las cualidades del carbón enológico, limitando al mismo tiempo su incidencia organoléptica.
- ◆ **POLYPRESSE AF**, al igual que **POLYPRESSE**, disminuye la intensidad colorante del vino y mejora su tonalidad.

LEGISLACIÓN

- ◆ En Francia y en el seno de la Unión Europea, el uso de productos enológicos que contienen carbón está sometido a condiciones particulares. Conforme a la reglamentación europea, **POLYPRESSE AF** se emplea solamente en mostos y vinos jóvenes aún en fermentación, no separados de sus lías, y en vinos blancos. Consulte la legislación vigente, y en Francia los libros de cargas para los vinos con denominación.
- ◆ Dosis máxima permitida de **POLYPRESSE AF** : 266g/hL.

DOSIFICACIÓN

- ◆ En mostos : en fase prefermentativa.
 - mostos de uvas blancas y rosadas que hayan sido fuertemente trituradas : 60 a 120g/hL
 - mosto de prensa blanco o rosado : 60 a 160g/hL
- ◆ En vinos muy oxidados y astringentes en final de boca : 40 a 200g/hL

MODO DE EMPLEO

- ◆ Una media hora antes de su utilización, dispersar 1kg de **POLYPRESSE AF** en 10 litros de agua fría (nunca en mosto o vino). Reemover con una hélice rápida. Su disolución es rápida pero sólo parcial.
- ◆ Añadir al total de volumen a tratar, necesariamente con la ayuda de una bomba dosificadora o de un DOSACOL (dispositivo para clarificantes). Homogenizar. Trasegar una vez formados los sedimentos, a fin de que la fermentación tenga lugar sobre el mosto ya clarificado, sin que quede carbón en suspensión durante la fermentación
- ◆ Utilizar el preparado líquido de **POLYPRESSE AF** en el mismo día de su preparación. Homogeneizar la solución cada vez que vaya a ser utilizada.

PRESENTACIONES

- ◆ Sacos : 5kg – caja de 3 x 5kg.
- ◆ Sacos : 10kg .

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

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

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar en el envase original, lleno, sin abrir y en perfecto estado, en un lugar limpio, seco, sin olores y resguardado de la luz.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.