



POLYGREEN

Synergieeffekt von Erbsenproteinen, PVPP, Bentoniten und Cellulose



**Vorbeugende
und kurative
Behandlung
gegen Oxidation**

**Ideal bei
geschädigtem Lesegut**

**Verminderung der
Bittertöne**



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Minderung der Braunfärbung
- Klärung von Mosten und Weinen
- Verringerung von Fehlgeschmäckern bei geschädigtem Lesegut
- Förderung der Fruchtigkeit
- 30 % weniger Trub im Vergleich zu Kasein



DOSAGE

Auf Stillweine: 20 bis 120 g/hL

**Auf Grundweine für die Herstellung von
Schaumweinen:**

Erste Pressung (Cuvée): 30 bis 75 g/hL

Zweite Pressung (Tailles): 50 bis 75 g/hL

**Gesetzlich zulässige maximale Dosage gemäß
den geltenden gesetzlichen Vorschriften:** 320 g/hL



VERPACKUNG



**1 KG
5 KG
10 KG**



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.



GEBRAUCHSANWEISUNG

- **POLYGREEN** in einer Menge Wasser dispergieren, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht. **POLYGREEN** frühestens 2 Stunden nach der Enzymgabe auf den Most geben.
- Für eine gute Durchmischung die Suspension beim Umpumpen mithilfe einer Dosierpumpe oder eines Dosacol auf den gesamten zu behandelnden Most geben.



Achtung: Die **POLYGREEN**-Suspension ist noch am selben Tag zu verwenden.

Warnhinweis:

Produkt für *ökologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke*.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

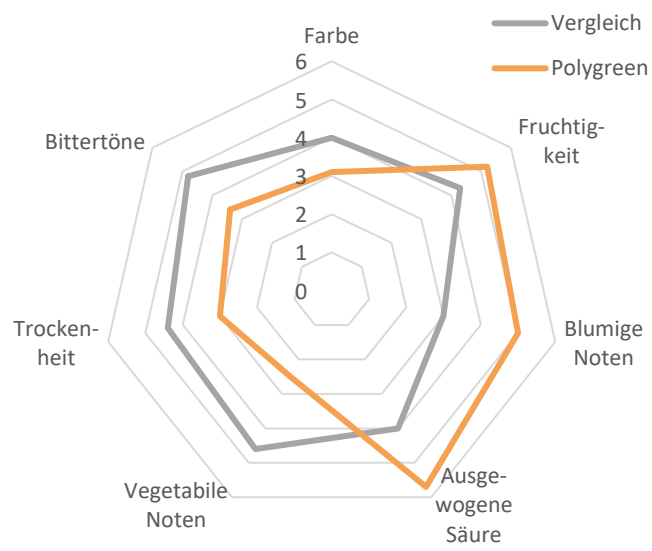


VERSUCHSERGEBNISSE

AUSWIRKUNG AUF DIE SENSORIK

POLYGREEN ist eine kaseinfreie Alternative zur Minderung der Bittertöne und zur Förderung der Fruchtigkeit.

Abbildung 1. Sensorisches Profil von mit **POLYGREEN** behandelten Chardonnay-Weinen



FARBE

POLYGREEN ermöglicht eine mit PVPP vergleichbare Entfernung von Polyphenolen und Braunfärbung.

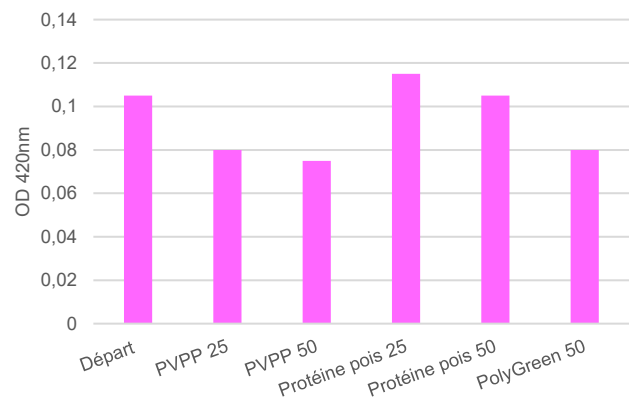
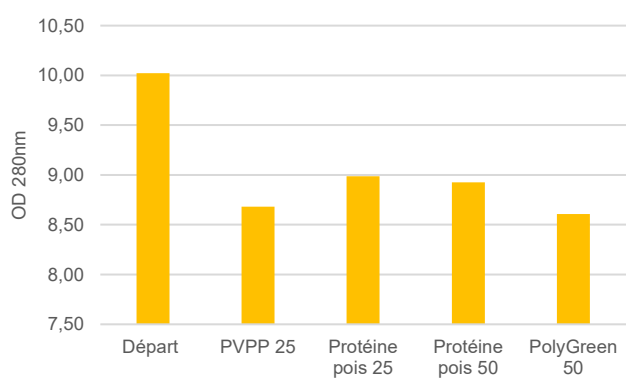


Abbildung 2. OD-Mittelwerte bei 280nm und 420nm nach verschiedenen Schönungen dreier Weißweinmodalitäten (links) und zweier Roséweinmodalitäten (rechts)

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.