MARTIN VIALATTE

SCHÖNUNGSMITTEL

POLYPRESSE AF

Komplex auf der Basis von PVPP, glutenfreien Pflanzenproteinen, Bentonit, Gelatine und Kohle.

Schönung oxidierter Weiß- und Rosémoste: Entfernung der oxidierten Polyphenole und des adstringierenden Geschmacks.

CHARAKTERISTIKA

POLYPRESSE AF kommt bei der Rosé- und Weißweinbereitung bei Mosten zum Einsatz, die vor der Gärung hohen mechanischen Belastungen oder in zu hohem Maß der Luft ausgesetzt waren, etwa bei Pressmosten, bei nicht qualitativer Maischung während des Transports oder auf der Presse, beim Durchfluss durch Förderschnecken oder -pumpen mit zu engem Durchlass, bei zu starkem Zermahlen oder bei starkem Druck während des Pressvorgangs.
All dies führt zu einer starken Oxidation der Moste.
Diese Moste mit sehr hohem Polyphenolanteil sind sehr oxidationsanfällig; ihre Farbe entwickelt sich ungünstig, sie büßen rasch ihre Frische ein und sind hart und adstringierend im Abgang.

POLYPRESSE AF wirkt frühzeitigen Oxidationsvorgängen im Most entgegen und mindert den adstringierenden Eindruck im Abgang.
Mit **POLYPRESSE AF** behandelte Moste wirken frischer. Sie schmeicheln mehr und zeigen einen fruchtigen Ausdruck; im Mund verschwindet der schwere, oxidierte Charakter und der adstringierende Eindruck wird beseitigt.
Die in **POLYPRESSE AF** enthaltene, ausgewählte Kohle für die Weinbereitung entfernt im Zusammenspiel mit PVPP die oxidierten Polyphenole. Die behandelten Moste zeigen eine schwächere, weniger gelbe Farbe.
Die in **POLYPRESSE AF** enthaltenen Schönungsmittel auf der Grundlage von allergenfreien Pflanzenproteinen beseitigen rasch die in Suspension befindliche Kohle und sorgen für eine Trubdepot-Bildung, sodass der Mostverlust gering bleibt.

Die komplexe Zusammensetzung von **POLYPRESSE AF** ermöglicht es, von den Eigenschaften der Kohle für die Weinbereitung zu profitieren und dabei deren sensorische Auswirkungen zu minimieren.

POLYPRESSE AF bewirkt selbst in hoher Dosage keine Überschönung.

ANWENDUNG

Schönung oxidierter Weiß- und Rosémoste: Entfernung der oxidierten Polyphenole und des adstringierenden Geschmacks.

DOSAGE

In Frankreich und der gesamten EU gelten für den Einsatz kohlehaltiger Weinbehandlungsmittel besondere Bedingungen.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften darf **POLYPRESSE AF** nur bei Mosten und neuen Weinen eingesetzt werden. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen sind zu beachten.
Gesetzlich zulässige Höchstdosis von POLYPRESSE AF: 266 g/hL.
Auf Moste: vor der Vergärung.
Weiß- oder Rosémoste aus stark zermahlenen Beeren: 30 g/hL bis 120 g/hL.
Weiß- oder Roséprессmoste: 60 g/hL bis 160 g/hL.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Eine halbe Stunde vor Gebrauch 1 kg **POLYPRESSE AF** in 10 Liter lauwarmem Wasser (nie in Most oder Wein) dispergieren. Ein schnelles Rührwerk einsetzen. Leicht, aber nur teilweise löslich.
Auf den gesamten zu behandelnden Most geben, unbedingt unter Einsatz einer Dosierpumpe oder eines DOSACOL (Zuführhahn). Gut durchmischen.
Abziehen, sobald sich das Trubdepot gebildet hat, um die Gärung mit einem geklärten Most durchzuführen, damit während der Gärung keine in Suspension befindliche Kohle mehr vorhanden ist.
Die flüssige Zubereitung von **POLYPRESSE AF** am Tag der Zubereitung verwenden. Die Lösung vor jeder Entnahme durchmischen.
Rückverfolgbarkeit: Die auf allen **POLYPRESSE AF**-Verpackungen vorhandene Chargennummer ermöglicht sowohl eine aufwärts- als auch abwärtsgerichtete Rückverfolgbarkeit, also bis zur Herkunft des Produkts oder bis zum Verbraucher.
Sicherheit – Umweltschutz: Der Umgang mit **POLYPRESSE AF** ist für den Anwender absolut ungefährlich.

Warnhinweis:
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel à 5 kg

LAGERUNG

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

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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**