MARTIN VIALATTE

PRODUTOS DA COLAGEM

POLYPRESSE AF

Complexo à base de PVPP, proteínas vegetais sem glúten, bentonite, gelatinas e carvão.

Colagem de mostos rosés e brancos marcados pela oxidação: Eliminação de polifenóis oxidados e de adstringência.

CARACTERÍSTICAS

POLYPRESSE AF aplica-se na vinificação de vinho rosé e branco, em mostos que tenham sido submetidos a ações mecânicas agressivas durante as fases de pré-fermentação ou tenham sido excessivamente expostos ao ar, por exemplo mostos de prensagem, maceração de fraca qualidade durante o transporte ou no lagar, a passagem por parafusos ou bombas de transferência com tubos demasiado estreitos, numerosos cortes do bagaço ou pressões elevadas na prensagem. Estes tratamentos provocam uma forte oxidação do mosto.
Estes mostos, muito ricos em polifenóis, são muito sensíveis à oxidação; a cor não evolui bem, perdem rapidamente a frescura e têm um final de boca duro e adstringente.
POLYPRESSE AF combate os fenómenos de oxidação precoce dos mostos e atenua a adstringência no final de boca.
Os mostos tratados com **POLYPRESSE AF** parecem mais frescos. Ficam com um aspeto mais atraente, destacando-se a sua expressão frutada, e na boca desaparece o carácter pesado e oxidado e a adstringência dissipa-se.
O carvão enológico selecionado que o **POLYPRESSE AF** contém, em sinergia com a PVPP, elimina os polifenóis oxidados. O mosto tratado desta forma apresenta um tom mais suave, menos amarelado.
As colas presentes na formulação do **POLYPRESSE AF**, à base de proteínas vegetais não alérgenas, eliminam rapidamente o carvão em suspensão e compactam as borras, limitando assim a perda de mosto.
A composição complexa do **POLYPRESSE AF** permite beneficiar das qualidades do carvão enológico, ao mesmo tempo que limita o seu impacto organolético.
POLYPRESSE AF não provoca colagem excessiva, mesmo em doses elevadas.

APLICAÇÕES

Colagem de mostos rosés e brancos marcados por oxidação: eliminação de polifenóis oxidados e da adstringência.

DOSAGEM

Em França e na União Europeia, a utilização de produtos enológicos que contêm carvão está sujeita a condições particulares.
De acordo com os regulamentos europeus, o **POLYPRESSE AF** apenas é utilizado em mostos e vinhos novos. Deverá cumprir a legislação em vigor.
Dose máxima legal de POLYPRESSE AF: 266 g/hL.
Nos mostos: na fase de pré-fermentação.
Mostos de uvas rosés ou brancas fortemente trituradas: 30 g/hL a 120 g/hL.
Mostos de prensagem rosés ou brancos: 60 g/hL a 160 g/hL.

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**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Meia hora antes de utilizar, dispersar 1 kg de **POLYPRESSE AF** em 10 litros de água morna (nunca no mosto ou no vinho). Usar uma hélice rápida. A dissolução é fácil, mas parcial.
Incorporar na totalidade do mosto a tratar, obrigatoriamente com a ajuda de uma bomba doseadora ou DOSACOL (ligação de colagem). Homogeneizar bem.
Trasfegar logo que se forme o depósito, de forma a realizar a fermentação de um mosto clarificado e, portanto, não conservar o carvão em suspensão durante a fermentação.
Utilizar a preparação líquida de **POLYPRESSE AF** no dia em que for preparado.
Homogeneizar a solução aquando de cada amostragem.
Rastreabilidade: o número do lote, presente em todas as embalagens de **POLYPRESSE AF**, permite rastrear até o plano de rastreabilidade a montante (origem do produto) e a jusante (até ao utilizador).
Segurança - meio ambiente: o manuseio do **POLYPRESSE AF** não apresenta qualquer perigo para o utilizador.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Saco de 5 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

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**