

POLYCEL NATUR DOLMAR

20% PVPP + BENTONITA + PROTEÍNA VEGETAL + CELULOSA

APLICACIONES

La presencia de proteína vegetal en Polycel NATUR hace de este producto una alternativa idónea a la utilización de clarificantes convencionales.

Con Polycel NATUR aseguramos no sólo el estar libre de alérgenos sino también evitamos el uso de clarificantes de origen animal, importante cada día más en muchos mercados vinícolas.

El PVPP presente en Polycel NATUR actúa frente a los polifenoles oxidados y oxidables de los vinos blancos y rosados, evitando así los efectos que el oxígeno tiene sobre éstos.

Con Polycel NATUR eliminamos el riesgo de pardeamiento, obteniendo vinos con mayor longevidad y estabilidad en el tiempo.

La mejora en carácter organoléptico se ve reflejada no sólo en la restauración del color sino también en la limpidez y finura obtenidas en nariz. Conseguimos disminuir el amargor y aumentar los aromas afrutados de los mostos y vinos.

En vinos oxidados se elimina el carácter de maderización propios de los mismos.

La acción conjunta de la bentonita y de la proteína vegetal hace de Polycel NATUR una ventajosa elección a la hora de la clarificación, realizando en un solo paso la limpieza y estabilización de los mismos. La bentonita permite compactar los flóculos obteniendo lías bien densas.

Siempre es aconsejable realizar un ensayo de estabilización proteica después del tratamiento para asegurarnos de la correcta estabilidad de los vinos.

DOSIS DE EMPLEO

Mostos: 40 a 120 g/hl.

Vinos blancos y rosados: 30 a 60 g/hl.

UTILIZACIÓN

- Disolver 1 kg de Polycel Natur en 10 litros de agua fría (nunca en mosto o vino). La disolución es fácil pero parcial (PVPP insoluble).
- Incorporar al mosto o al vino 1h después.
- Separar el precipitado del mosto y filtrar en el caso del vino.
- La preparación líquida de Polycel Natur debe ser utilizada en el mismo día.
- Homogeneizar la solución en cada uso.

LEGISLACIÓN El PVPP está autorizado por el Reglamento 1493/199/CE (anexo IV) a dosis máxima de 80 g/hl.
Dosis máxima legal de Polycel Natur: 400 g/hl.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

PRESENTACIÓN: Envases de 1 y 10 kg.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 479/2008 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.
Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

