

POLYLACT®

Préparation destinée au traitement préventif et curatif des phénomènes oxydatifs.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

POLYLACT® est une préparation associant PVPP et caséinate de potassium qui contribue efficacement à l'adsorption des composés phénoliques oxydés et oxydables, tout en préservant le potentiel organoleptique des vins.

La composition à base de caséinate permet une dissolution franche et rapide assurant un effet synergique avec la PVPP.

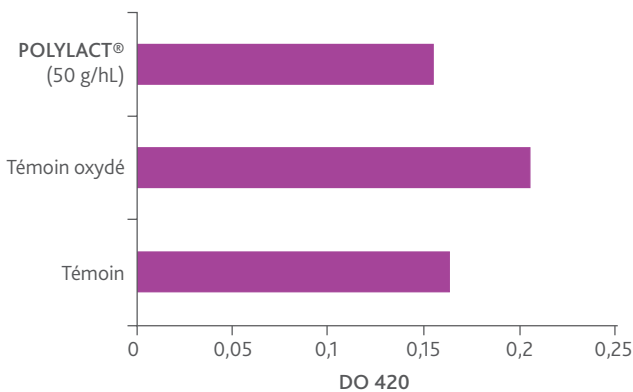
L'absence de bicarbonate dans la préparation favorise la conservation des équilibres acido-basiques des vins.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Spécifiquement destiné au traitement préventif ou curatif des moûts et des vins, blancs ou rosés, vis-à-vis de tous les phénomènes oxydatifs susceptibles d'entraîner des dégradations de la couleur et des qualités organoleptiques.

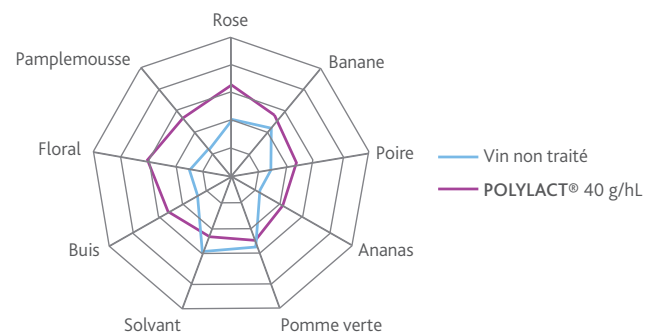
RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

- Effet curatif sur la teinte orangée d'un vin blanc oxydé (Sauvignon, Pessac Léognan 2011).



Le vin (témoin) est oxydé artificiellement, sa teinte orangée augmente fortement (témoin oxydé). Le traitement au POLYLACT® permet de rétablir la teinte orangée à son niveau initial avant oxydation.

- Rafrâichissement d'un vin rosé légèrement oxydé (Rijoa, 2008).



Le traitement au POLYLACT® ravive la fraîcheur aromatique du vin en atténuant les notes « oxydées » et « madérées » au bénéfice des arômes fruités et floraux.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur blanc

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 6

Azote total (%) $\geq 10,6$

Matière Protéique (%) $\geq 58,8$

Arsenic (ppm) < 3

Plomb (ppm) < 2

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CŒNOLOGIQUES

- Le traitement peut être mis en œuvre à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin.
- Le traitement est d'autant plus efficace que le produit à traiter est clarifié (moût enzymé, vin soutiré).
- **POLYLACT®** n'entraîne pas de surcollage, même à des doses très élevées. La sédimentation est rapide avec un tassement important des lies, formant peu de dépôt.

DOSE D'EMPLOI

Sur moûts :

- Vendanges saines : 20 – 40 g/hL.

- Vendanges altérées : 40 – 100 g/hL.

Sur vins : 15 – 90 g/hL.

Dose maximale légale (RUE) : < 260 g/hL.

Le caséinate est une substance issue de lait de vache présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ».

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **POLYLACT®** dans 10 fois son poids d'eau tout en maintenant une agitation énergique. Il est recommandé de laisser gonfler la solution 1 heure avant emploi. La préparation peut être introduite avant ou pendant la fermentation. La solution de **POLYLACT®** ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg.

Sac de 10 kg.

