



# POLYCLAR Wine

PVPP en granulés



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Polyclar Wine** est un stabilisant composé de PVPP en granulés, idéal pour corriger et prévenir l'effet des oxydations des substances phénoliques. Ses propriétés consistent à adsorber efficacement les polyphénols flavonoïdes, issu des phénomènes de madérisation et d'oxydation des vins blancs et rosés. Le contact de l'oxygène avec le moût peut provoquer des déviations aromatiques et des altérations de la couleur ayant pour conséquence un goût amer et des brunissements des vins.

L'utilisation de **Polyclar Wine** apporte de la fraîcheur et de la finesse aromatique et améliore la longévité du produit final.

Dans le cas de vins sujets au vieillissement précoce ou mal conservés, l'utilisation de **Polyclar Wine** peut donner d'excellents résultats : la couleur est nettement améliorée par l'élimination des teintes jaunâtres et on note un rajeunissement au nez et en bouche.

Sa forme granulée limite la formation de poudre lors de sa manipulation. Ce produit extrêmement pratique à mettre en œuvre garantit une meilleure mouillabilité et une dispersion rapide.

La PVPP utilisée dans le produit est totalement insoluble dans le vin et est ainsi facilement séparable par filtration ou par sédimentation. Son utilisation est tout à fait compatible avec tous les autres intrants ou produits généralement utilisés dans l'élaboration du vin. Il ne provoque aucune réaction avec les composants de ce dernier même en cas de contacts prolongés.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP), cellulose.

## → DOSES D'EMPLOI

Les doses doivent être déterminées après des tests préalables car le contenu en polyphénols dans le vin est très variable. Les doses généralement utilisées sont comprises entre 12 et 24 g/hL avec des temps de contact allant de 1 à 2 heures. Pour les vins rosés, les doses optimales vont de 6 à 12 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

**Polyclar Wine** peut être ajouté dans le moût avant ou pendant la fermentation ou encore dans le vin dans toutes les phases d'élaboration du vin mais toujours avant la filtration.

Les meilleurs résultats sont obtenus en préparant une dispersion de 5-10 % de **Polyclar Wine** dans le moût ou le vin et ajouter à l'aide d'une pompe doseuse.

## → MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour usage œnologique.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur directe.

