



POLYGEL PS 100 Gran

Clarificante à base de PVPP granulado



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

POLYGEL PS 100 Gran (PVPP) permite melhorar a tecnologia de elaboração dos vinhos brancos e dos vinhos rosés contribuindo também no caso dos vinhos tintos.

POLYGEL PS 100 Gran é o clarificante ideal para prevenir ou corrigir os inconvenientes devidos aos processos oxidativos que podem ocorrer durante o processo da vinificação e sobretudo durante a conservação dos vinhos. As suas propriedades devem-se à fortíssima capacidade de adsorver os polifenóis flavanicos, substrato base de todos os fenómenos de oxidação e acastanhamento dos vinhos brancos e rosés. Em todas as fases da elaboração dos vinhos estes compostos devem ser cuidadosamente protegidos do contato com o oxigênio, caso contrário, as conhecidas alterações de cor e aroma logo aparecerão e, ao transformar-se, os vinhos perdem as características iniciais de frescura para assumir as notas evoluídas do clássico oxidado. Com frequência, ao palato, revelam notas fortemente amargas e desagradáveis, não ligadas à casta.

Com a utilização de **POLYGEL PS 100 Gran**, são observadas notáveis melhorias no tratamento de vinhos provenientes de uvas gravemente comprometidas devido a ataques de agentes patogénicos como bolores, ou seja, ricos em polifenol oxídases. Mesmo no caso de vinhos prematuramente envelhecidos ou mal conservados, com **POLYGEL PS 100 Gran** podem ser obtidos excelentes resultados: a cor melhora nitidamente com a eliminação dos tons amarelados, enquanto ocorre um favorável rejuvenescimento tanto do sabor como do aroma.

POLYGEL PS 100 Gran é totalmente insolúvel no vinho, ou seja, é facilmente eliminado por filtração ou por sedimentação. A sua utilização é compatível com a utilização de todos os produtos e coadjuvantes normalmente utilizados na produção de vinho. Não reage de forma alguma com os componentes do vinho, portanto, mesmo uma permanência prolongada não apresenta qualquer contra-indicação.

Baixa formação de pós

O clássico PVPP, sendo o produto muito fino para favorecer a superfície adsorvente, é também notavelmente pulverulento, portanto, esta formulação granulada facilita a sua utilização, tornando simplificada a sua preparação em solução aquosa.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PVPP de granulometria controlada.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico. Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica

→ DOSE A APLICAR

As doses variam de 10-50 g/hL consoante a intensidade da remoção polifenólica desejada, com tempos de contato entre 1-2 horas.





POLYGEL PS 100 Gran

→ MODO DE APLICAR

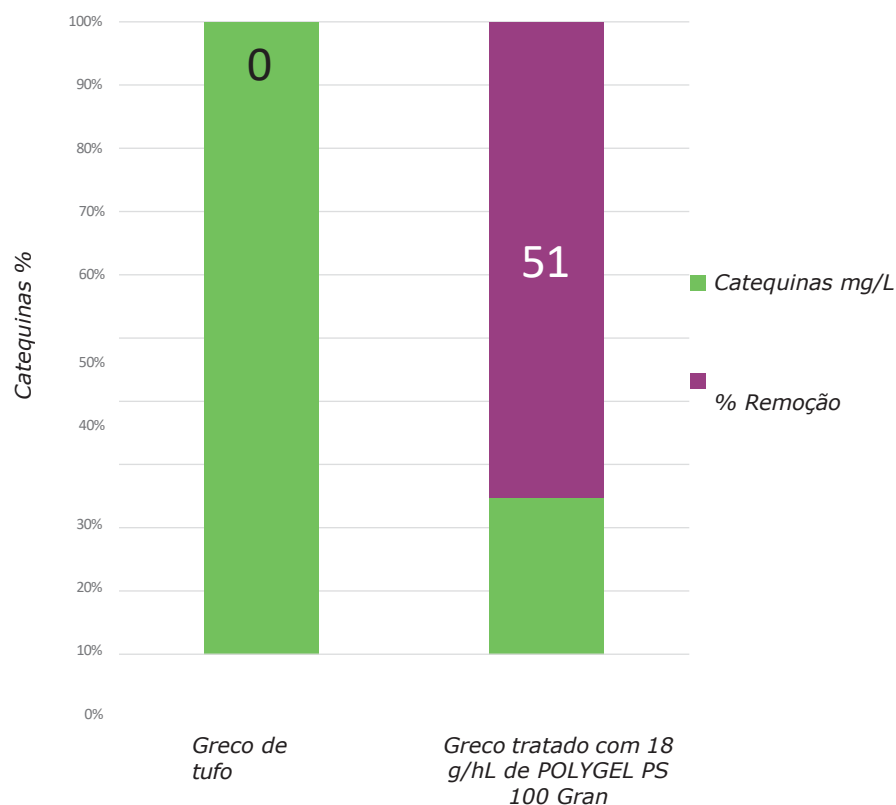
POLYGEL PS 100 Gran pode ser adicionado ao mosto antes ou durante a fermentação, ou pode ser adicionado em qualquer outra fase do processo de vinificação, desde que seja antes da filtração.

Os melhores resultados são obtidos preparando uma dispersão de 5-10% de **POLYGEL PS 100 Gran** no mosto ou vinho, que deverá ser bombeada em linha com uma bomba doseadora.

POLYGEL PS 100 Gran também pode ser utilizado:

- em clarificação, juntamente com vários outros produtos clarificantes;
- no depósito pulmão, por contato prolongado e se possível sob agitação;
- na tradicional filtração por aluvião, tanto na pré-camada como no aluvião contínuo;
- na filtração das borras de clarificação (ricas em polifenóis), nos filtros à vácuo.

→ ENSAIO NO VINHO



→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Por se tratar de um produto higroscópico, deve ser conservado em local seco e fresco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em caixas com 10 kg.

Sacos com 15 kg.

